

# Mediterrane Bällchen

## mit Wellness-Schinken

### Was du dazu benötigst

- 100 g Wellness-Schinken
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 7 Tomaten in Öl, getrocknet
- 90g Öl, der getrockneten Tomaten
- 250ml Buttermilch
- 250g Mehl
- 90g Gouda
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 TL Kräuter (Thymian, Oregano, Rosmarin)



### Zubereitung

Den Wellness-Schinken und die Zwiebel klein schneiden und mit 1 EL Butter in einer Pfanne anbraten.

Für den Teig die Buttermilch mit dem Ei und dem Öl der getrockneten Tomaten glatrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kräuter beimengen.

Den Käse sowie die getrockneten Tomaten klein schneiden und gemeinsam mit der Schinken-Zwiebel-Mischung unter den Buttermilch-Teig heben.

Je nach Belieben können die Bällchen in einem Cake-Pop-Maker, in einer Pfanne mit heißem Öl, mit Hilfe von zwei Löffeln zu Kugeln geformt oder als kleine Muffins im Backrohr für 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze herausgebacken werden.

Die mediterranen Bällchen warm oder kalt genießen. Sie passen zu jeder Party, sind perfekt als Snack für zwischendurch oder für den nächsten Fernsehabend.

### Tipp

Alternativ als kleine Muffins im Backrohr backen.

### Portionen

ca. 40 Bällchen

### Dauer

40 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

### Level

Einfach

