

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÄSE PRALINEN

Zutaten:

200-300 G Bergkäse oder Käse nach Wunsch, grob geraffelt
80-100 g Parmesan, gerieben
50-80 g Frischkäse oder Ricotta
nach Belieben Gewürze und Kräuter (z.B. angelsfoods Gewürzblütensalz)

Zutaten für die Hülle:

Pistazien gemahlen oder fein gehackt
Früchtebrot gemahlen oder fein gehackt
Nüsse gemahlen oder fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Die verschiedenen Käsesorten miteinander vermischen und pürieren.

Achten Sie darauf, dass eine nicht zu dünne Masse entsteht.

Die Mischung in den Händen zu kleinen Pralinen formen.

In die gehackten oder gemahlene Nüsse, Pistazien, Früchtebrot (bereits getrocknet und gemahlen) geben und darin wenden. Mit jeglichen Zutaten können Sie so schöne Pralinen zu einem edlen Apéro zubereiten. Lecker! Alternieren Sie evtl. mit den Gewürzen oder Kräutern um verschiedene Geschmacksrichtungen zu erreichen.