



Zweierlei Käsepralinen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pistazien	100 g
Walnüsse	60 g
Blauschimmelkäse	150 g
Parmesan	150 g
Frischkäse, natur	300 g
Weißwein, trocken	2 EL
Balsamicoessig, hell	3 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

feine Reibe

1. Pistazien schälen. Nüsse getrennt voneinander fein hacken. Rinde vom Blauschimmelkäse dünn abschneiden, Käse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Parmesan in eine weitere Schüssel reiben.
2. Jeweils 150 g Frischkäse mit den Käsesorten verrühren. Die Blauschimmelcreme mit Wein, Parmesancreme mit Balsamico abschmecken und kleine Käsepralinen aus der Käsemasse formen.
3. Blauschimmelpralinen in Walnüssen, Parmesanpralinen in Pistazien wenden und auf einem Teller abgedeckt kühl stellen. Zweierlei Käsepralinen zum Servieren in Pralinenkapseln setzen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	626 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	36 g	Fette	48 g