



Zweierlei Käsepralinen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pistazien	60 g
Walnusskerne	75 g
Blauschimmelkäse	150 g
Parmesan	200 g
Frischkäse, natur	300 g
Weißwein, trocken	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, 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 in zwei Schüsseln geben. In eine Schüssel 150 g geriebenen Parmesan unterrühren. Blauschimmelkäse, 50 g geriebener Parmesan, Weißwein und 2 EL gehackte Walnüsse geben.
3. Parmesanbällchen in Pistazien wenden, Blauschimmelbällchen in gehackten Walnüssen wenden und auf einem Teller abgedeckt kühl stellen. Zweierlei Käsepralinen zum Servieren in Pralinenkapseln setzen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	632 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	49 g