



# 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 untermischen. 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     |