AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

KÄSE-PRALINEN IN PISTAZIEN



KURZ VORGESTELLT

Frech und frisch sehen sie aus, die Frischkäsepralinen im Pistazienmantel. Mit einem Glas Weisswein ein leckerer Apéro.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Frischkäse	20 g	Weiches Weissbrot
8 EL	Weisser Portwein	150 g	Pistazien, gehackte

ZUBEREITUNG

1. Das Weissbrot in wenig Wasser 10 Min einlegen und danach das Wasser auDen Frischkäse mit Portwein verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das weiche Weissbrot daruntermischen.
2. Aus der Masse 12 Kugeln zu je ca. 40 g formen und in den gehackten Pistazien wenden. Die Pralinen bis zum Servieren kühl stellen und mit Holzspiesschen servieren.

TIPP: Mit gehackten Kräutern, zum Beispiel Petersilie, garnieren.

Rezept: Rafael Pransche. Fast & Food. Christian Verlag 2014 - Foto: compactcook.com