Rezept

Frischkäse-»Trüffeln«

Ein Rezept von Frischkäse-»Trüffeln«, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** nicht zu weicher Frischkäse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch (selbst gemacht oder gekauft)
- je 3 EL gehackte Mandeln und gehackte Pistazien
- **1** kleine rote Paprikaschote
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- je 3 EL gehackter Schnittlauch, Basilikum und Bärlauch
- etwas Olivenöl zum Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 12 »TRÜFFELN« | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Zitronenschale untermischen.

2. Mandeln und Pistazien getrennt in Pfannen ohne Fett bei Mittelhitze leicht anrösten, aber nicht braun werden lassen, sofort auf jeweils einen Teller schütten.

3. Die Kräuter auf einen Teller geben. Die Paprikaschote waschen, halbieren und Stielansätze und Kerne entfernen. Paprika zuerst in 1/2 cm breite Streifen, dann in Würfelchen schneiden und auf einen Teller geben.

4. Die Hände mit wenig Öl einreiben. Vom Frischkäse mit einem kleinen Löffel kleine Portionen von 20-25 g abnehmen, zu Kugeln rollen und etwa zu gleichen Teilen entweder in Mandeln oder Pistazien oder in den verschiedenen Kräutern und Paprikawürfeln rollen und so rundum damit bedecken.

5. Die herzhaften »Trüffeln« mit Brot oder einem grünen Salat dekorativ anrichten.