

Rezept

Bunte Ziegenfrischkäse-Pralinen

Ein Rezept von Bunte Ziegenfrischkäse-Pralinen, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bund Schnittlauch	3 Zweige Thymian
40 g Pinienkerne	3 EL rote Pfefferkörner
1 EL Currypulver	1 EL edelsüßes Paprikapulver
500 g Ziegenfrischkäse	kleine Holzspießchen
100 ml gutes Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Kräuter, Pinienkerne, Pfeffer und die übrigen Gewürze jeweils auf einen kleinen Teller geben.
2. Den Ziegenfrischkäse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und die Würfel mit angefeuchteten Händen zu runden Pralinen formen.
3. Dann den Käse nach Belieben in Schnittlauch, Thymian, Pinienkernen, roten Pfefferkörnern, Curry- und Paprikapulver wälzen und auf Holzspießchen stecken. Zum Servieren die Ziegenfrischkäse-Pralinen jeweils in eine Schale mit Olivenöl setzen.