



Würzige Ziegenfrischkäse-Pralinen

Pralinen müssen ja wirklich nicht immer süß sein, oder? Unsere Ziegenfrischkäse-Pralinen sind nicht nur hübsch anzusehen, sie schmecken auch fantastisch. Ziegenfrischkäse-Pralinen eignen sich perfekt als Amuse-Bouche oder als Abschluss, denn Käse schließt ja bekanntlich den Magen. Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 2 TL Kräutermischung "Vive la Provence"
- 1/2 TL Alpensteinsalz
- ca. 25 g gehackte Pistazien
- ca. 25 g gehackte Feigen
- ca. 25 g gehackte Cranberrys

Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit "Vive la Provence" und dem gemahlenen "Alpensteinsalz" gut vermischen. Pistazien, Feigen und Cranberrys im Blitzhacker sehr fein hacken. Den Ziegenfrischkäse mit den Händen zu Kugeln formen und abwechselnd in Pistazien, Feigen und Cranberrys wälzen. Mit frischem Brot servieren. **Tipp:** *Ganz nach eigene*m Geschmack kann man die Pralinen z.B. auch in Schnittlauch, gehackten Walnusskernen oder Hanfsamen wälzen. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!