

# Käsepralinen

## Zutaten | ca. 30 St.

150 g	Doppelrahm-Frischkäse
1	kleine Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, Salz
1 TL	Meerrettich
	gehackte, geröstete Mandeln

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Frischkäse, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Meerrettich zu einer glatten Creme verrühren.
- Aus der Masse kleine Kugeln formen, in den gehackten Mandeln wälzen und auf einem Teller anrichten.

## Tipp:

Für eine farbliche und geschmackliche Varianz kann man statt des Meerrettichs auch frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, etc.) unterheben bzw. die Kugeln darin wälzen. Mediterran wird die Praline durch etwas Tomatenmark und getrocknete, kleingehackte Tomaten, Rosmarin, Knoblauch o.ä.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 10,3 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
29 kcal	2,55 g	427 mg	952 mg	9,29 mg