

Käse-Konfekt

Dieses Käse-Konfekt ist ein optisches und kulinarisches Highlight. Und das Beste: Das Rezept dafür ist unglaublich einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

50 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Mandeln (gerieben)
200 g	Weichkäse
1 Prise	Pfeffer (weiß)
Spritzer	Zitronensaft

Für die Hülle

1 EL	Sesam (geröstet)
1 EL	Kürbiskerne (gerieben)
1 EL	Paprikapulver (mit Chili)
1 EL	Schnittlauch (geschnitten)
1 EL	Sonnenblumenkerne (gehackt)

Zubereitung

1. Für das Käse-Konfekt zunächst die Butter in eine Schüssel geben und mit Mandeln, Weichkäse, Pfeffer und Zitronensaft zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
2. Aus der Butter-Käse-Mischung mit nassen Händen kleine Kugeln formen. Die Käsekugeln nach Belieben in Sesam, Karotten, Kürbiskernen, Paprikapulver mit Chili, Schnittlauch oder Sonnenblumenkernen wälzen.
3. Das Konfekt in Konfektschalen im Eisfach kalt stellen und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp

Das Käse-Konfekt ist ideal geeignet für jedes kalte Büffet oder als Beilage zu pikantem Gebäck.