Feta Käse – Pralinen im Weinblatt

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Der einfache, schnelle Fingerfood Snack

Zutaten

- 200 g Feta Käse
- 150 g Frischkäse
- 12 Weinblätter aus dem Glas
- 250 g gegrillte, eingelegte Paprikaschoten aus dem Glas
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Bund Schnittlauch
- 60 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei immer wenden, schwenken, anschließend grob hacken.

Schritt3

Den Paprika klein würfeln, Schnittlauchröllchen schneiden, Knoblauch fein würfeln und Alles mit dem Frischkäse und dem Feta glatt verarbeiten. Mit wenig Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

Schritt4

Die Feta Käse - Pralinen:

Schritt5

Nunmehr jeweils zwei trocken getupfte Weinblätter überlappend in eine kleine Schöpfkelle legen (Blattrippen nach oben)

Schritt6

Die Käsemasse einfüllen, Blätter überklappen und leicht andrücken; etwas kalt stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag;.

Schritt8

Danach die Feta Käse-Pralinen halbieren und auf Salatblättern anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** feta, pralinen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feta-kaese-pralinen-im-weinblatt/