

Frischkäse-Pralinen im Knoblauchkrokant-Mantel

20 Portionen

5 EL Nüsse, gemischt, gehackt
1 Chilischote, getrocknet
2 große Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 EL Zucker
200 g Doppelrahmfrischkäse



Die Knoblauchzehen hacken und zusammen mit dem Salz etwas zerquetschen.

Die gehackten Nüsse in einer Pfanne ohne Fett mit der gerösteten, zerkrümelten Chili leicht anbräunen, etwas abgekühlt zur Knoblauch-Salz-Mischung geben. In der Pfanne den Zucker hellgelb karamellisieren lassen.

Die Mischung mit den Nüssen hinzufügen und unterrühren. Es muss schnell gehen, damit der Knoblauch nicht verbrennt und bitter wird!

Den Pfanneninhalt auf ein bereit gestelltes Stück Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen.

Aus dem Frischkäse Kugeln formen (Durchmesser ca. 2 cm) und diese in der Nuss-Knoblauch-Mischung wälzen.

Bis zum Verzehr kühl stellen und in Pralinenkapseln servieren.

Die pikante Krokant-Mischung eignet sich auch als Salat-Topping.

Sie kann ca. 10 Tage in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt werden.