

Ziegenkäse-Pralinen mit Zwiebel-Chutney

Für zwei Personen

Für zehn Pralinen:

300 g Ziegenfrischkäse	200 g Frischkäse	1 Tüte Brotchips
200 g Walnüsse	100 g Cranberries	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3-4 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

500 g rote Zwiebeln	150 ml Aceto Balsamico	3-4 Zweige Thymian
100 g Zucker	3-4 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für zehn Pralinen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen. Schnittlauch, Petersilie, Walnüsse und Cranberries hacken und miteinander vermengen. Salzen.

Ziegenfrischkäse und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse zu kleinen Pralinen formen und in der Walnuss-Cranberry-Mischung wälzen. Pralinen auf Brotchips anrichten.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In Öl für 7- 10 Minuten anschwitzen, bis sie schön glasig sind. Anschließend Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und für 2-3 Minuten unter ständigem Rühren auflösen und leicht karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen, den Thymian hinzufügen und auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas auskühlen lassen und zu den Pralinen servieren.

Zora Klipp am 16. November 2023