



## **Blauschimmelkäse-Birnen-Pralinen**

### **Zutaten für ca. 25 Stück**

150 g Blauschimmelkäse, 100 g Ricotta, 1 kleine reife Birne, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft, 2 EL Semmelbrösel, ca. 100 g Walnuskerne,

### **Zubereitung**

Blauschimmelkäse würfeln und mit Ricotta in eine Schüssel geben. Die Birne waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnenviertel sehr klein würfeln, mit etwas Zitronensaft mischen und mit den Semmelbröseln in die Schüssel geben. Alles sehr gründlich mischen und ca. 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann im Mixer oder mit einem großen Messer fein hacken. Aus der gut gekühlten Käsemischung kleine Bällchen formen und diese in den gehackten Walnüssen wälzen.