



Alma Bergkäse Pralinen

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 4 Personen)

Zutaten für 12-15 Pralinen:

- 150 g [Alma Bergkäse, gerieben](#)
- 200 g Frischkäse
- 55 g Cranberries
- 55 g Walnüsse
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Messerspitze Chiliflocken (optional)

Zum Wälzen:

- **2 EL** getrocknete Kräuter nach Wahl
- **3 EL** Walnüsse, gerieben
- **30 g** [Alma Käse Bergkäse, gerieben](#)

Zum Servieren:

- Cracker oder Brot
- getrocknete Aprikosen
- Medjoldatteln
- Walnüsse
- Vorarlberger Bergkäse g.U. min. 10 Monate gereift
- Trauben
- Essiggurken

Zubereitung

1. Die Walnüsse und die Cranberries mit einem scharfen Messer hacken. Gemeinsam mit dem Bergkäse und dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken (optional) würzen. Gut vermengen und zu Pralinen rollen.
2. Zum Wälzen den geriebenen Bergkäse mit einem scharfen Messer hacken. Je ein Drittel der Pralinen in Bergkäse, Walnüssen und Kräutern rollen.
3. Zum Servieren den Bergkäse in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Gemeinsam mit den Bergkäse Pralinen, den getrockneten Früchten, den Walnüssen, den Trauben, den Essiggurken und den Crackern auf einem Teller anrichten.

Alma wünscht einen guten Appetit!