

FETATRUFFES IM KRÄUTERMANTEL MIT HIMBEER-VINAIGRETTE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Fetatruffes:

100 g Feta
50 g Mascarpone
½ Knoblauchzehe, gepresst
Pfeffer

Himbeer-Vinaigrette:

3 Himbeeren, zerdrückt
1 EL Weissweinessig
1 TL Zucker
1 Msp. Senf
2 EL Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Kräutermantel:

½ Bund Schnittlauch
½ Bund glattblättrige Petersilie

Schnittlauch und Himbeeren zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Für die Truffes Feta mit einer Gabel fein zerdrücken. Mascarpone, Knoblauch und Pfeffer beifügen, gut mischen. Kühl stellen.
- 2 Für die Vinaigrette Himbeeren mit Essig und Zucker aufkochen, kurz ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.
- 3 Für den Kräutermantel Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Petersilie fein hacken, mischen.
- 4 Aus der Feta-Mascarpone-Masse 12-16 Truffes formen. In den Kräutern wenden.
- 5 Die Fetatruffes auf Teller verteilen. Die Himbeer-Vinaigrette dazugeben, garnieren.

