



# Westfälische Käsetrüffel

- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Für ein regional bodenständiges Fingerfood, einfach und schnell gemacht

## Zutaten

- 100 g fein geriebenes Pumpernickel
- 200 g weiche Butter
- 200 g alter Gouda, gerieben
- 2 El trockener Weißwein
- Etwas Chili oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das geriebene Pumpernickelbrot zunächst in einer Stielpfanne leicht anrösten und auf einen flachen Teller leeren, abkühlen lassen.

### Schritt2

Den geriebenen Gouda nach eigenem Geschmack mit Chili oder Cayenne würzen, mit der Butter und etwas Weißwein glatt verarbeiten.

### Schritt3

Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, durchkühlen lassen.

### Schritt4

Die Masse danach in Trüffelgröße zu Kugeln formen und in dem Pumpernickel wälzen, etwas andrücken.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** bodenständig, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-kaesetrueffel/>