



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/>