

## Leibspeise der Redaktion

**Pikante Pausenfüller:  
Pistazienkugeln mit Blauschimmelkäse und Schinken**

Rezeptvorschlag von  
Monika von der Linden

*Zutaten für vier Personen:*

50 g weiche Butter, 100 g mittelalter frisch geriebener Tilsiter, 150 g milder Blauschimmelkäse (z. B. Cambozola), 100 g fein gewürfelter Bündner Schinken, eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, 100 g gehackte Pistazien.

### **Zubereitung**

Butter mit Tilsiter und Blauschimmelkäse schaumig rühren. Bündner Schinken unterrühren. Die Masse mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und daraus 30 bis 35 gleichmässige Kugeln formen. In gehackten Pistazien wälzen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dieser Snack bringt Farbe auf den Tisch.

Dieser Apéro-Snack lässt sich gut mit einem trockenen Weisswein aus der Region kombinieren.

Wer möchte hier sein Lieblingsrezept als Lesertipp verraten? Rezept mit Foto vom Koch oder von der Köchin einsenden an: Redaktion «Rheintalische Volkszeitung», Kesselbachstrasse 40, 9450 Altstätten – Redaktion@rva.ch j

