

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Frischkäse Bällchen mit Speck in Chipspanier

16 Kugeln

Dauer: 15 Minuten

Zutaten:

350 g Frischkäse

¼ Bund Petersilie

100 g Speck (gewürfelt)

Salz & Pfeffer

Optional: 1 EL Semmelbrösel

50 g Lorenz Naturals Classic oder
Naturals Paprika



Zubereitung:

Den Frischkäse glattrühren. Die Petersilie waschen, von den Stielen zupfen, klein hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Den Speck fein würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank etwas festwerden lassen. Für eine bessere Konsistenz optional Semmelbrösel unterrühren. Die Chips zerbröseln. Mit feuchten Händen Bällchen aus der Masse formen und diese in den Chipsbröseln rollen. Auf einem Spieß mit einem Basilikumblatt garniert auf einem festlichen Snackboard servieren.

Tipp: Für Veggies kann der Speck auch mit geriebenem, würzigem Bergkäse ersetzt werden.