

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 untermischen. 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.