



Käse-Party Kugeln

Du suchst noch nach idealem Fingerfood für deine nächste Gartenparty? Hier haben wir das passende Rezept für dich, schnell zubereitet und sehr lecker.

Ca. 15 - 20 Stück

- 150 g gewürfelter Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 150 g geriebener Mozzarella
- 2 TL Gewürzmischung „Feuer & Flamme“
- 50 g Cashewkerne gehackt
- 4 TL „Petersilie“ getrocknet
- Salzstangen

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Knoblauch fein hacken und mit Frischkäse, geriebenen Käse und „Feuer & Flamme“ gut mischen. Aus der Masse 15 - 20 Kugeln formen und mindestens 30 Minuten kühlen.

Inzwischen Speckwürfel zerbröseln und mit Cashewkernen und „Petersilie“ mischen. Die Kugeln in der Masse wälzen und anrichten. In jede Kugel eine Salzstange stecken, um einen Griff zu haben.

Tipp: Die Salzstangen erst kurz vor dem Servieren in die Kugeln stecken, damit sie nicht zu sehr durchweichen.