

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt:

Chipas con Jamón y Olivas

& Phoenician Malbec Blend

Zutaten für 20 Stück

200 g Maniok Mehl
(alternativ Tapioka Stärke)
½ TL Backpulver
½ TL Salz
50 g weiche Butter
100 g Parmesan (gerieben)
2 Eier
8 – 10 TL Milch
50 g Speck
10 schwarze Oliven



Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen. Speck und schwarze Oliven in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Mehl, Backpulver und Salz gut vermengen, dann weiche Butter und geriebenen Parmesankäse unterrühren. Eier hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem Teig kneten. 8 – 10 TL Milch dazugeben und weiter kneten, bis ein fester, aber noch geschmeidiger Teig entsteht. Zuerst die Speckwürfel unterheben, dann die Olivenstücke vorsichtig einarbeiten. Aus dem Teig 4 cm große Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zwischen den Bällchen 5 cm Abstand lassen. Chipas für 15 – 20 Minuten goldgelb backen.

Als Appetitanreger oder Snack vor dem Kaminfeuer serviert Karim diese herzhaften Käseplätzchen gerne zu seinem fruchtbetonten Phoenician Malbec Blend.

Tipp: Dieses Rezept lässt sich auch vegetarisch zubereiten. Lassen Sie einfach den Speck weg und nehmen alternativ mehr Oliven oder rote Paprika.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de