

Herzhafte Quarkbällchen mit Speck

Mal herzhaft statt süß: Quarkbällchen mit Speck. Wie Sie die selber machen, dass sie am besten schmecken, zeigt SWR4 Konditor Joachim Habiger. Die goldbraunen Kugeln sind so locker-fluffig und geschmacklich eine Sensation. Außerdem schnell zubereitet, einfach der ideale Snack.

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger
 Portionen: 4

Einkaufsliste:

- 150 g Speckwürfel
- 250 g Quark (20 Prozent Fettgehalt)
- 175 g Mehl
- 75 g weiche Butter
- 100 g geriebener Käse
- Petersilie (geschnitten)
- Pfeffer
- Optional: weitere Kräuter

Außerdem:

- Backpapier
- Walnuss-Hälften zum Dekorieren

Backtemperatur: Zirka 15 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)

Zubereitung der Speck-Quarkbällchen:

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett leicht anbraten und in einem Sieb abtropfen lassen.

*Tipp: Sie können auch etwas Fett und damit Kalorien sparen. Butter und durchwachsener Speck – wenn Ihnen das zuviel Fett ist, ersetzen Sie den Speck durch magere, sogenannte **Rohschinken-Würfel**.*

Dann den Quark mit dem Mehl, der Butter, dem Käse und der geschnittenen Petersilie mischen und einen geschmeidigen Teig herstellen. Mit Pfeffer abschmecken, zum Schluss noch den abgetropften Speck unterheben.

Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen oder mit der Hand Kugeln formen.

Zur Dekoration Walnuss-Hälften in die Kugeln eindrücken. Bei 180 Grad zirka 15 Minuten backen.

Tipp: Je nach Größe bleiben die Bällchen innen etwas wabbelig, sind also nicht ganz durchgegart. Wer dies vermeiden möchte, macht sie nicht zu groß.

Die Quark-Speckbällchen schmecken lauwarm besonders gut. Auch ein Dip dazu passt immer!