

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Chipas – Traditionelle Käsebällchen

& Mi Terruño Cabernet Franc

#### Zutaten für 20 Stück

200 g Maniok Mehl

½ TL Backpulver

½ TL Salz

50 g weiche Butter

100 g Parmesan (gerieben)

2 Eier

Milch



#### Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen. 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. 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.

Chipas schmecken frisch am besten.

Zu dieser typisch argentinischen Spezialität harmoniert ein Rotwein mit sanften Tanninen wie der Mi Terruño Cabernet Franc.