

Chili Cheese Nuggets

Zutaten:

50 g Pfefferoni
Chayenne, Jalapeno,
Piemientos di pedron
300 g Reibekäse
weich und würzig
250 mg Butterschmalz
2 Stk Eier
1 Prise Salz,
Pfeffer, Chilipulver
8 EL Weizenmehl
8 EL Panko



Zubereitung

Die Pfefferoni klein hacken. Den Käse sehr fein zerkleinern. Pfefferoni mit dem Käse vermischen und zu 12 kleinen Nuggets formen. Danach das Ei mit Salz, Pfeffer sowie Chilipulver verquirlen. Die Nuggets zuerst in der Ei-Mischung, dann im Mehl, nochmals in der Ei-Mischung und abschließend in den Pankobrösel wälzen. Das doppelte Panieren verhindert, dass der Käse beim Frittieren ausläuft. Das Schmalz in einem Topf auf mittlere Hitze erhitzen. Sobald es 180 °C hat, die Nuggets portionsweise darin 2-3 Minuten goldgelb frittieren, bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertigen Nuggets können im Backofen bei 100 °C warmgehalten werden, bis alle frittiert sind. Dann heiß servieren. Diese Nuggets passen gut zu verschiedenen Dips und Salaten.

Diverses

