



# FRITTIERTE KÄSESAUCEN-BÄLLCHEN

Hunger? Jetzt schnell etwas Einfaches und Leckereres kochen? Geht nicht? Und ob!  
Wie wäre es mit frittierten Käsesaucen-Bällchen?

## ZUTATEN



## ZUBEREITUNG

400g Käsesauce

2 EL Weizenmehl

3 TL Backpulver

11 TL Paprikapulver

1 Prise Pfeffer

2 Eier

Semmelbrösel oder Panko-Paniermehl

Frittieröl

Salsasauce

1

Mehl, Backpulver, Paprikapulver, Pfeffer und Eier zu einem homogenen, festen Teig verkneten.

2

Mit einem Eisportionierer Bällchen aus der Käsesauce stechen. (Tipp: Die Masse vorab 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.)

3

Nun die Käsesauce mit einem Spritzbeutel in die Bällchen füllen. Anschließend in Semmelbröseln oder Panko-Paniermehl von allen Seiten wenden und zügig in heißem Frittieröl knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4

Vorsicht: Der Vorgang vom Einfüllen der Sauce darf bis zum Frittieren nicht allzu lang dauern, da der kalte Teig sonst weich wird und seine Form beim Backen nicht hält.

## MEINE NOTIZEN

---

---

---

---