



Chili Cheese Nuggets

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Peperoni Mix	2 St.
Cheddar Aufschnitt	300 g
Paniermehl	120 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	2 TL
Frittieröl	2 L

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schaumlöffel, Küchenkrepp

1. Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Cheddar fein würfeln oder reiben. In einer Schüssel mit Peperoni und 2 EL Wasser durch leichtes Drücken zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen.
2. In einen Teller Paniermehl geben. In einem weiteren Teller Ei mit 1 EL Wasser verquirlen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprika in einen dritten Teller geben.
3. Käsebällchen zuerst in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wenden. Leicht festdrücken und Chili Cheese Nuggets nochmals in Ei und Paniermehl wenden. Bis zum Frittieren in die Tiefkühltruhe stellen.
4. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Chili Cheese Nuggets im heißen Öl ca. 2 Min. goldbraun frittieren. Chili Cheese Nuggets mit einer Schaumkelle aus dem heißen Öl nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Idealerweise sollte das Öl ca. 170–180 °C heiß sein. Wenn du kein Thermometer hast, kannst du die Temperatur mit einem Holzlöffel/Holzspieß überprüfen. Stecke die Spitze ins Öl und achte auf Blasen um den Löffel herum. Wenn das Öl Blasen schlägt, sollte es soweit sein. Wenn das Öl kräftig blubbert, solltest du die Hitze etwas reduzieren.

Die Chili Cheese Nuggets eignen sich super zum Vorbereiten. Tiefgefroren halten sie sich sehr lange und sind einfacher zu frittieren. Chili Cheese Nuggets anschließend in heißem Öl ca. 3–4 Min. braten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	497 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	39 g