



Feurige Cheddar Chili Nuggets



10 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

175 g	Käse gerieben (z.B. Cheddar, Bergkäse, Gouda)
175 g	 Rupp Feinster Streich Cheddar Chili
2	Eier
	Salz und Pfeffer
8 EL	Mehl
8 EL	Paniermehl
300 ml	Öl zum frittieren

Zubereitung

- 1 Den Käse mit einer Reibe klein raspeln, mit Rupp Cheddar Chili vermischen und zu kleinen Käse Nuggets formen.
- 2 Ei mit Pfeffer und Salz verquirlen und die Nuggets jeweils erst mit der Eirmischung, dann mit dem Mehl, wieder mit der Eirmischung und schließlich mit dem Paniermehl gleichmäßig umhüllen.
- 3 Durch das zweimalige panieren werden die Nuggets besonders knusprig. Zum Schluss wird das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzt.
- 4 Die Cheddar Chili Nuggets frittieren bis sie außen schön goldbraun sind. Das dauert bei 170 °C ca. 1 – 2 Min.
- 5 Tipp: Die Cheddar Chili Nuggets schmecken köstlich als Topping auf einem herbstlichen Salat.