



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.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte