



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Chili Cheese Nuggets

Chili Cheese Nuggets

230 g geriebenen Cheddar

3 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

1 Esslöffel Speisestärke

1 Teelöffel Butter (optional)

Nach Belieben Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver

2 Eier

100 g Mehl

150 g Paniermehl

Lien Ying Erdnuss Öl

Don Enrico Tomato Peppercherry Dip

Chili Cheese Nuggets

1.

Den geriebenen Cheddar in eine Schüssel geben.

Jalapeños fein hacken und mit etwas Speisestärke und Gewürzen untermischen (Optional: ganz wenig Butter hinzufügen). Gut vermengen.

Aus der Masse mit den Händen kleine Bällchen oder Nuggets formen. Für ca. 30–60 min. einfrieren (macht das Panieren leichter).

Drei Schüsseln bereitstellen: eine mit Mehl, eine mit verquirlten Eiern, eine mit Paniermehl.

Die gefrorenen Nuggets erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wälzen. Für extra Crunch können sie doppelt paniert werden.

Öl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen. Nuggets portionsweise frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind (sie sollten mindestens bis zur Hälfte bedeckt sein, zwischendurch dann einmal drehen)

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Dip deiner Wahl wie den Tomato Peppercherry Dip servieren.