

FAMILIENHÄPPCHEN

PANIERTE MOZZARELLA-KUGELN

- 100g Paniermehl
- Schale von 1 Zitrone
- Kräuter: Thymian, Basilikum oder Oregano
- 50g Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 1 Packung Mozzarella-Kugeln
- Oliven- oder Erdnussöl (zum frittieren)
- Salz & Pfeffer

Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Zitrone hineinraspeln. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden und zum Paniermehl mischen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Mehl in einen anderen und die verquirlten Eier in einen weiteren tiefen Teller geben. Mozzarellakugeln abgiessen, trocken tupfen und erst im Mehl, dann im Ei tauchen und schliesslich im Paniermehl wälzen.

Öl in eine hohe Pfanne giessen (soviel dass die Kugeln knapp bedeckt sind), sehr heiss werden lassen und die Kugeln portionenweise und nur ganz kurz goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Noch warm mit den Dips servieren.

DIPS

Crème Fraîche-Dip

- Crème Fraîche
- Schnittlauch
- Petersilie
- Kräutersalz

Kräuter fein hacken und unter die Crème Fraîche mischen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Tomaten-Dip

- Bruschetta-Tomaten-Paste
- Saurer Halbrahm

Beides zu gleichen Teilen vermischen. Je nach Geschmack mehr Paste oder saurer Halbrahm dazu geben.