

4 Variationen von Bambini Mozzarella Mini mit passenden Dips



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Ei mit Sahne verquirlen, salzen und pfeffern.
2. **Bambini Mozzarella Mini** von GOLDSTEIG abtropfen lassen, in Mehl und Ei wenden und abwechselnd mit Kokosraspeln, Sesam, Semmelbröseln und Brennesselsamen zweimal panieren.
3. In einem Topf mit Öl bei 160 °C ganz kurz ausbacken.

Für den Paprikadip

1. Paprika halbieren, entkernen und mit Öl bestreichen.
2. Im Rohr bei 200 °C ca. 20 Min. schmoren.
3. Aus dem Backofen nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken, bis man die Haut ablösen kann.
4. Mit geriebenem **GOLDSTEIG Almdammer / GOLDSTEIG Pasta-Käse**, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl pürieren.

Crème-fraîche-Dip

Crème fraîche, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und mit Rosmarin abschmecken.

Rucola-Käsedip

Zutaten



Für 4 Personen:

Für die Panade:

- geröstete Kokosraspeln
- gerösteter Sesam
- Semmelbrösel
- Brennesselsamen
- 3 Becher **GOLDSTEIG Bambini Mozzarella**
- 3 Eier
- 20 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Mehl
- Sonnenblumenöl (zum Ausbacken)

Paprikadip:



Rucola mit Öl, Salz, Pfeffer und dem geriebenen **GOLDSTEIG Almdammer** / **GOLDSTEIG Pasta-Käse** zu Pesto pürieren.

Tomatendip

Tomaten Pomodoro erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch mit verschiedenen Kräutern verfeinern.

TIPP: Die ausgebackenen **Bambini Mozzarella Mini** von **GOLDSTEIG** im Ofen bei 60 °C bis zum Anrichten lagern.

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- etwas Öl (zum Einstreichen)
- 70 g **GOLDSTEIG Almdammer am Stück** oder **GOLDSTEIG Pasta-Käse gerieben**
- 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch

Crème-fraîche-Dip:

- 1 Becher Crème fraîche
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer, gehackter Rosmarin

Rucola-Käsedip:

- 1/2 Bund Rucola
- **GOLDSTEIG Almdammer am Stück** oder **GOLDSTEIG Pasta-Käse gerieben**
- Salz, Pfeffer, Öl

Tomatendip:

- 200 g Tomaten Pomodoro
- Salz, Pfeffer, verschiedene Kräuter nach Belieben

