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 Koksraspeln, Sesam, Semmelbröseln und Brennnesselsamen 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 Pizza & 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

Rucola mit Öl, Salz, Pfeffer und dem geriebenen GOLDSTEIG Almdammer / GOLDSTEIG Pizza & 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.

Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Panade:

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

Paprikadip:

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- etwas Öl (zum Einstreichen)
- 70 g GOLDSTEIG Almdammer am Stück oder GOLDSTEIG Pizza & 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 Pizza & Pasta-Käse gerieben
- Salz, Pfeffer, Öl

Tomatendip:

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