Knusprige Käsepralinen

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*



Zubereitung

1. Almdammer in Würfel schneiden (ca. 2x2) je nach Wunsch.
2. Walnüsse kleinhacken.
3. Panierstraße vorbereiten: Ei verquirlen, Mehl / Paniermehl / Pankobrösel + Walnüsse.
4. Käsewürfel panieren / doppelte PandeMehl - Ei - Paniermehl - Ei - Pankobrösel+Walnüsse - fertig.
5. Käsewürfel für mind. 30 min im Kühlschrank kühlen (damit sie nicht auslaufen).
6. Ausreichend Butterschmalz (Würfel sollten mind. bis zu Hälfte in Schmalz schwimmen) in Tiegel erhitzen - ca. 160 Grad.
7. Würfel zugeben - bräunlich ausbacken - wenden - bevor die Würfel auslaufen rausnehmen.
8. Auf Feldsalat - Rucola oder ähnlichem anrichten mit Preiselbeeren/ Chutney etc. je nach Geschmack.

Zutaten



Zutaten:

- 250 g GODLSTEIG Almdammer am Stück
- 2 Eier
- Mehl (405)
- Paniermehl
- Salz / Kräutersalz
- Pankobrösel
- Walnüsse naturbelassen
- Butterschmalz

Zum Anrichten:

- Feldsalat oder alternative Salate
- Preiselbeeren / Birnenchutney / Feigensenf nach Wahl