




# Leckere Käsekroketten.

 **30 Min.**     **30 Min.**     **mittel**  
Vorbereitung    Gesamtzeit    Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

g Schnittkäse am Stück (z.B. Gouda, Emmentaler, Bauernkäse)

g Butter

g Mehl

ml Milch (z.B. Naturgut)

g Kräuterfrischkäse

Salz & Pfeffer

Ei(er) (z.B. RespEGGt Eier)

EL Paniermehl

Öl zum Frittieren (z.B. Bonita)

g Salatmix (z.B. PENNY READY)

ml Dressing „Sylter Art“ (z.B. PENNY READY)

**1** Käse reiben.

**Tipp:** Damit der Käse nicht an der Reibe kleben bleibt, kannst du ihn zuvor für etwa 1 Stunde ins Gefrierfach legen.

**2** Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen. Dann ca. 2/3 des Mehls hinzugeben und kräftig rühren, bis eine gleichmäßige und goldgelbe Masse entsteht. Nach und nach kannst du jetzt die Milch unterziehen. Sobald die Soße wieder eingedickt ist, gibst du auch den geriebenen Schnittkäse und den Frischkäse hinzu. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

**3** In der Zwischenzeit kann die „Paniermeile“ vorbereitet werden. Dafür kommt in die erste Schale das restliche Mehl, in der zweiten Schale verquirlst du die Eier und in die dritte Schale gibst du das Paniermehl.

**4** Jetzt wird frittiert. Gib das Pflanzenöl in einen Topf oder in eine Fritteuse. Es sollte mindestens 3 cm hoch stehen. Erhitze es auf ca. 170 °C.

**Tipp:** Wenn du dir nicht sicher bist, ob das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, kannst du den Stiel eines Holzlöffels hineinhalten. Sobald kleine Bläschen aufsteigen, kann es losgehen.

**5** Nimm dir 2 EL vom Krokettenteig und forme daraus zweifingerdicke und ca. 4 cm lange Röllchen. Dann wendest du die Röllchen zuerst in Mehl, ziehst sie dann durch die Eimasse und dippst sie anschließend von allen Seiten ins Paniermehl – gern auch eingraben.

**Tipp:** Das alles funktioniert mit einer Küchenzange einfacher.

# Leckere Käsekroketten.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 6 Jetzt gibst du die Röllchen vorsichtig ins heiße Fett – Achtung, nicht zu viele auf einmal, sie sollten noch frei schwimmen! Sobald die Kroketten rundherum goldgelb gebacken sind, nimmst du sie z.B. mit der Küchenzange heraus und lässt sie auf Küchenpapier abtropfen. Auch wenn es jetzt so lecker duftet, solltest du wissen, dass die Käsemasse innen tückisch heiß ist – Verbrennungsgefahr! Also bloß nicht zu heiß vernaschen, zumal eh noch der Salat zubereitet werden muss.
- 7 Den verzehrfertigen Salatmix kannst du direkt in einen tiefen Teller geben! Beträufle die Blättchen mit dem leckeren Dressing und serviere sie getoppt mit den warmen Käsekroketten.

**Tipp:** Die Kroketten eignen sich auch als leckere Beilage zu Rahmgeschnetzeltem und verschiedenen Pilzgerichten.