

KÄSE- RÖLLCHEN AUS ITALIEN

mit
Heinrichsthaler

SNACK &
PARTYHITS

ZUTATEN

Für 8 Käse-Röllchen

8 Lasagneplatten
2 x DER RADEBERGER Bierkäse und Bockshornklee

Zum Panieren:

2 Eier
100 g Mehl
75 g Paniermehl oder Semmelbrösel

Tomatensoße (Dip):

400 g passierte Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl

Zum Frittieren:

1,5 – 2 l Frittieröl je nach Gefäß

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Für den Tomatendip die Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken. Die passierten Tomaten mit den Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl vermengen. Anschließend den Dip beiseitestellen.

Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Lasagneplatten bei niedriger Hitze für ca. 6 bis 7 Minuten köcheln lassen. Sie sollten geradeso so biegsam sein. Danach aus dem Wasser entnehmen und von beiden Seiten mit Küchenpapier trockentupfen.

Pro Platte wird nun eine Scheibe Käse etwa 1 Zentimeter vom unteren Rand entfernt platziert. Jetzt die Käse-Lasagne-Platte eng zusammenrollen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und gründlich verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils in eine separate Schüssel geben.

Nun die Nudel-Käse-Rollen erst in Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend vollständig mit Semmelbrösel bedecken.

Jetzt das Frittieröl auf ca. 175 °C erhitzen und die Rollen für ca. 4 bis 5 Minuten hineingegeben. Sobald sie goldgelb frittiert sind, herausheben und auf mehrere Schichten Küchenpapier legen, damit überschüssiges Öl aufgefangen wird.

Jetzt geht es an's Genießen: Gönn't euch die knusprigen Käse-Röllchen pur oder mit Tomaten-Dip.