

Manchego-Bällchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Magerquark, 2 Eier, 100 gr Mehl, 100 gr Manchegokäse, 50 gr Semmelbrösel.

Die Vorbereitungen:

Quark abtropfen lassen, mit Eiern, Mehl und dem frisch geriebenen Käse (es geht auch ein anderer Schafshartkäse) mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu wallnußgroßen Bällchen formen.

Die Zubereitung:

Bällchen in Semmelbröseln wälzen und in heißem Fett goldbraun fritieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und z.B. mit ZucchiniTomatenDip servieren.

Guten Appetit!