

Holl. Käsetaler-Nuggets bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr Erdnusskerne, 50 gr Kokosraspel, 50 gr Paniermehl, 400 gr Gouda, 1 Esslöffel Senf (Mittelscharf), 2 Eier, 3 Esslöffel Butter.

Die Zubereitung:

Erdnüsse fein zerhacken, mit Kokosraspeln und Paniermehl vermischen.

Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kreise ausstechen. Käsetaler mit Senf bestreichen.

Eier verquirlen.

Käsetaler erst im Ei dann in der Kokos-Erdnuss-Mischung wenden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und panierte Käsetaler darin goldgelb braten.

Fertig!!!