CHILI CHEESE NUGGETS MIT SALSA VERDE / SNACK KÄSE-BÄLLCHEN MIT DIP



Egal ob für den Fernsehabend, als Snack für Zwischendurch oder auch für eine Party aufs Buffet, diese würzigen Käse Nuggets schmecken immer. Die vegetarischen Bällchen könnt ihr nach Belieben im Topf oder der Fritteuse frittieren und als Dip könnt ihr ganz nach Belieben die grüne Salsa zubereiten oder eine andere Sauce verwenden.

Zubereitungszeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 2

SALSA VERDE

Wasche und entkerne den Paprika und schneide ihn in grobe Stücke. Schäle die Knoblauchzehen und gib sie gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer. Mixe alles, bis eine gleichmäßige, glatte Masse entsteht. Stelle die Salsa bis zum Servieren zur Seite.

CHILI CHEESE NUGGETS FORMEN

Tupfe die Jalapeños trocken und schneide sie in gleichmässige Würfel oder hacke sie fein. Verknete den geriebenen Cheddar, Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikapulver, das Salz und die Jalapeño-Würfel in einer Schüssel miteinander und forme die Masse mit den Händen zu gleichmäßigen Kugeln. Du kannst hier den kleinen Portionierer verwenden. Stelle die Bällchen für etwa 20 Minuten ins Gefrierfach.

CHILI CHEESE NUGGETS PANIEREN

Gib die Eier in einen tiefen Teller und verquirle sie. Gib das Mehl und die Semmel- und Pankobrösel auch jeweils in tiefe Teller. Wälze die Bällchen zuerst im Mehl, dann den Eiern und danach in den Bröseln, wieder hole das Wälzen nochmal in den Eiern und Bröseln.

Statt den Pankobröseln kannst du auch nur Semmelbrösel verwenden.

CHILI CHEESE NUGGETS FRITTIEREN

Erhitze das Öl in einem tiefen Topf auf 180 °C. Frittiere die Nuggets darin, bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus dem Öl, lasse sie kurz abtropfen und serviere sie noch warm mit der Salsa. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Du kannst die Nuggets auch in einer Fritteuse zubereiten.

SALSA VERDE:

- [ ] **1** grüner Paprika
- [ ] **2** Knoblauchzehen
- [ ] **1** Bund Blattpetersilie
- [ ] **2 EL** Rotweinessig
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **200 ml** Olivenöl
- [ ] **1 TL** Kreuzkümmel

CHILI CHEESE NUGGETS:

- [ ] **1 EL** Jalapeño (eingelegt)
- [ ] **250 g** Cheddarkäse (gerieben)
- [ ] **¼ TL** Zwiebelpulver
- [ ] **¼ TL** Knoblauchpulver
- [ ] **¼ TL** Paprikapulver
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **3** Eier
- [ ] **100 g** Mehl
- [ ] **100 g** Semmelbrösel
- [ ] **200 g** Panko Brösel
- [ ] **1 l** Öl (neutral)