

Shiba

HALLOUMI NUGGETS

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten:

Öl zum Braten z.B. Sonnenblumenöl

500 g Halloumi-Käse

100 g Paniermehl

100 g Mehl

3 Eier

Gewürze:

1 TL Paprikapulver

1/2 TL Piment

1/2 TL Chilipulver

1 TL italienische Kräutermischung

Sonstiges/Dip:

etwas Süß-sauer Soße oder Ketchup



Zubereitung:

1. Paniermehl, Mehl und die Eier in jeweils einzelne Schüsseln geben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Gewürze zum Paniermehl geben und gut vermischen. Halloumi in grobe, eckige Stücke schneiden.
2. Die Halloumi-Stücke einzeln zuerst in Mehl, Ei und dann in der Paniermehl-Mischung wälzen, bis sie rundherum gut bedeckt sind.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets darin von beiden Seiten goldbraun backen.
4. Mit einem Dip deiner Wahl genießen. Z.B. süß-sauer Chilisauce, ein erfrischender Joghurt-Minze-Dip. Auch zu einem Salat oder einem Currygericht passen sie hervorragend.