

Rezept

Kaas Souffle

Ein Rezept von Kaas Souffle, am 27.04.2024

Zutaten

1 Liter Sonnenblumenöl	8 Scheiben Toastbrot
2 Eier (Größe M)	1/2 TL Paprikapulver
Salz	4 dicke Scheiben Käse (z.B. Cheddar)
120 g Paniermehl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. In der Zwischenzeit die Ränder vom Toastbrot entfernen und die Toastbrotsccheiben mit einem Nudelholz platt walzen.
2. Eier in einer Schüssel mit Paprikapulver und Salz verrühren. Jeweils 1 Scheibe Käse zwischen 2 Toastscheiben legen, die Ränder mit etwas Ei einstreichen und mit einer Gabel zusammendrücken.
3. Anschließend jedes Toast-Sandwich zuerst in der Ei-Mischung, dann in Paniermehl wenden und im heißen Fett goldbraun frittieren.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.