Rezept

Käse in Buchweizenteig

Ein Rezept von Käse in Buchweizenteig, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 g** nicht zu alter Hartkäse (Casera, Fontina oder Asiago)
- 1/2 TL Backpulver
- **2 EL** Grappa
- **1** kleiner Endiviensalat (etwa 400 g)
- **4 EL** Olivenöl
- 3/4 l Öl zum Frittieren
- **250 g** Buchweizenmehl
- **50 g** Weizenmehl
- **400 ml** Bier
- 1/2 TL Salz
- **2 EL** Weißweinessig
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Käse von der Rinde befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die beiden Mehlsorten mit Backpulver, Bier, Grappa und Salz zu einem dicken, pfannkuchenartigen Teig verrühren. Die Käsewürfel untermischen.

2. Den Endiviensalat in die einzelnen Blätter zerlegen, waschen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben. Den Essig mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. In ein Schälchen füllen.

3. Das Öl zum Frittieren in einem weiten Topf erhitzen. Die Käsewürfel nochmals mit dem Teig mischen, nacheinander mit einer Gabel aus der Schüssel heben und nicht mehr als sieben oder acht Würfel auf einmal ins heiße Fett legen. Den Käse in 2-3 Min. knusprig frittieren, dabei einmal wenden. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier entfetten. Die übrigen Würfel ebenfalls frittieren und abtropfen lassen.

4. Zum Essen den Endiviensalat mit der Sauce mischen und auf Tellern auslegen. Den frittierten Käse darauf verteilen und warm essen.