

Tipp des Tages: Panierte Kässpätzle Nuggets



Geniale Rezeptideen...

Den heutigen Rezepttipp habe ich von einer lieben Landfrau bekommen. Waltraud heißt sie und Waltraud kennt meine Leidenschaft für besondere Rezeptideen. So wie unser heutiger Tipp des Tages: Panierte und anschließend ausgebackene Kässpätzle.

Die Grundidee ist naheliegend. Übrig gebliebene Kässpätzle werden beim Abkühlen fest. Sie lassen sich dann in jede beliebige Form schneiden. Zum Beispiel in Würfel, Scheiben oder in längliche Nuggets. Der Rest ist auch bekannt. Die Kässpätzle werden wie ein Schnitzel erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in Semmelbrösel getaucht.

Kurz vor dem Servieren frittiert man die Nuggets in Butterschmalz oder Frittieröl goldbraun aus. Mit einem Salat wird es eine vollständige Hauptspeise. Etwas eingemachte Preiselbeeren schmecken köstlich dazu. Ein krönendes Rezept zum närrischen Faschingsausklang. Viel Spaß beim Nachkochen.

