



## Chili Cheese Nuggets

für 4 Portionen

### Zutaten

|       |  |
|-------|--|
| 300g  | Raclette mit Chili                     |
| 3-4   | Jalapenos oder Peperoncini (eingelegt) |
| 2     | Eier                                   |
| etwas | Pfeffer, Salz                          |
| 8 EL  | Mehl (glatt)                           |
| 8 EL  | Paniermehl                             |
| 250ml | Öl                                     |



### Anweisung

1. Raclette mit Chili reiben (geht besonders gut mit dem Bamix). Jalapenos oder Peperoncini entkernen und kleinhacken. Mit Käse vermischen und zu kleinen Nuggets formen.
2. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl und Paniermehl in je einen Teller geben.
3. Nuggets in folgender Reihenfolge panieren: Ei-Mischung, Mehl, Ei-Mischung, Paniermehl
4. Öl erhitzen. Nuggets bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten goldbraun frittieren.

Hinweis: Öl nach dem Gebrauch nicht in den Abfluss leeren! Muss bei einer Entsorgungsstelle abgegeben werden. Kann auch wiederverwendet werden.