

Manchegobällchen mit Paprikasalsa

Zutaten:

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

2 Lauchzwiebeln

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zucker

3 EL Olivenöl

1 Scheibe Toastbrot

2 EL Mehl

1 Ei (Größe M)

2–3 EL Schlagsahne

400 g Manchego-Käse

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Paprika vierteln, putzen waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Paprika, Lauchzwiebeln und Vinaigrette vermengen.

Das Brot in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mahlen. Das Mehl und das Brotbrösel mischen. Ei und 2 EL Sahne verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Manchego-Käse in Würfel schneiden, erst in Ei-, dann in der Mehlmischung wenden und andrücken. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Nun den Käse darin portionsweise goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Paprikasalsa und Käse auf kleinen Tellern anrichten.