

Mac and Cheese Balls

Moin Moin

Mac and Cheese Balls sind eine klasse Beilage die niemand erwartet.
für diese Beilage braucht ihr nur

Mac and Cheese

Paniermehl

Salatgewürzmischung (Italienische)

Ei

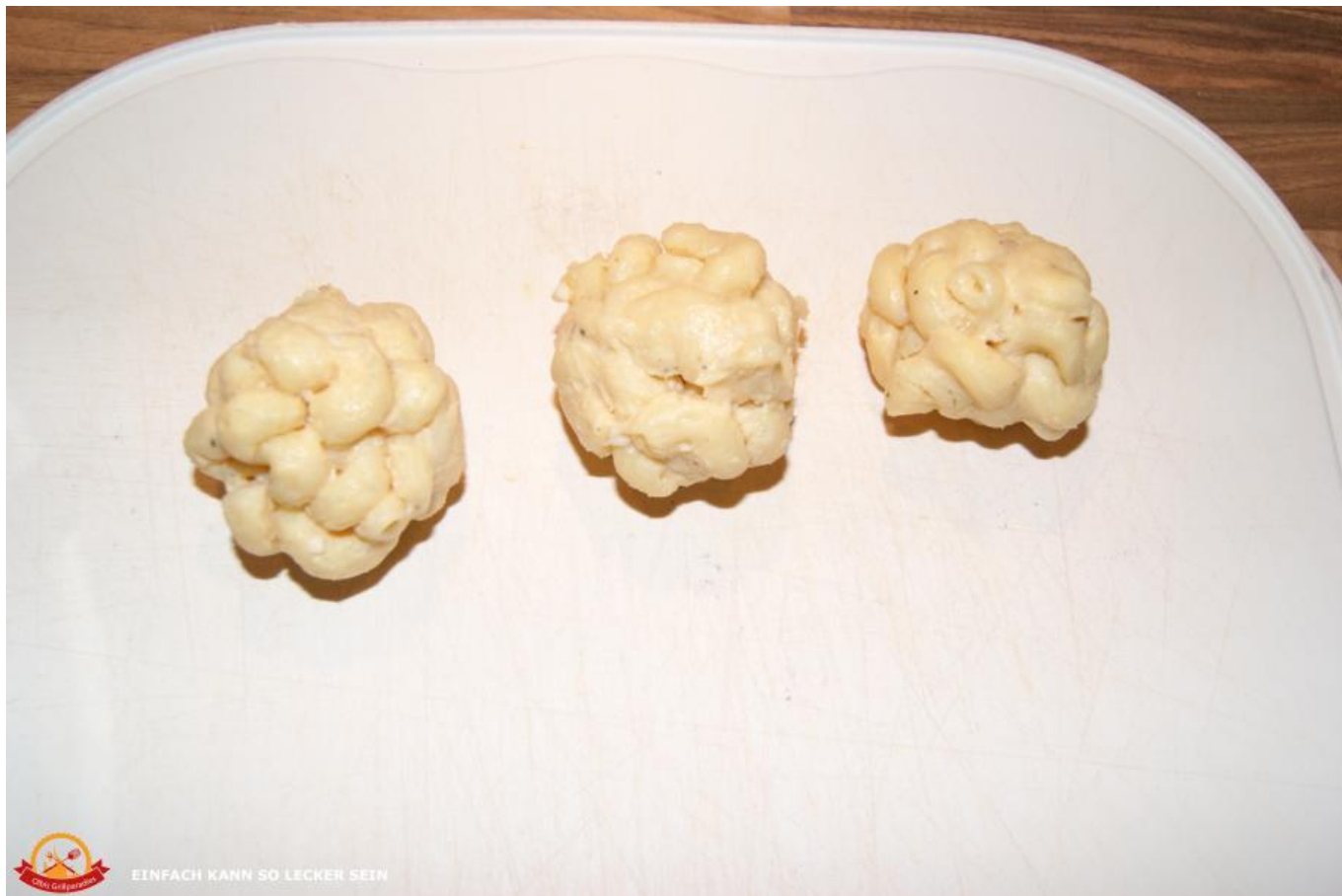
Öl

Das fertige Mac and Cheese sollte über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Nun kleine Bällchen daraus formen und diese für 2-3 Stunden in den Froster geben.

Das Paniermehl wird mit der Gewürzmischung vermischt und das Ei mit etwas Milch. Die gefrorenen Bällchen jeweils zuerst in die Eimischung und dann im Paniermehl wälzen bis sie gleichmäßig davon bedeckt sind. Die Bällchen werden frittiert bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 4-5 Min. bei 170 °C.

Am besten warm mit etwas Chutney servieren.







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

