

# Rezept Frittelle mit Bel Paese

## Zutaten:

1 Portion Frittelleteig  
200 g Bel Paese  
2 l Butterschmalz, Erdnussöl oder Sonnenblumenöl  
Meersalz

## Zubereitung:

Den Fritteelleteig herstellen.

Den Topf mit Fett auf Backtemperatur erhitzen (ca. 180° C (Kochlöffeltest)).

Den Käse abtrocknen und in kleine Würfel schneiden.

Den Käse unter den Teig heben und portionsweise die Teigstücke im Fett goldgelb ausbacken.

Mit der Siebkelle die Käsestücke heraus nehmen und gut abtropfen lassen.

Auf die mit Küchenpapier ausgelegte Platte legen und salzen.

*Zurück zu den Italienischen Rezepten*