

Rezept Frittelle mit Fontina

Zutaten:

1 Portion Frittelleteig

200 g Fontina

1 Bd Basilikum

2 l Butterschmalz, Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

Meersalz

Zubereitung:

Den Fritteelleteig herstellen.

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

Den Käse trocknen und in kleine Würfel schneiden.

Das Basilikum säubern und die zerrupften Blätter in den Teig geben.

Den Käse unter den Teig heben und portionßweise 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](#)