

Rezept Frittelle mit Mozzarella

Zutaten:

1 Portion Frittelleteig
200 g Mozzarella
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.

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](#)