



Rezept gebratene Käse Würfel Manchego



Für diese Tapa verwendet man " Manchego " den kräftig schmeckenden Schafskäse aus der Region La Mancha. Die heißen Käsewürfeln werden mit weißen Trauben zum Aperitif gereicht.

Zutaten für das Rezept:

Für 2 Personen

400 gr. spanischer Manchego, mittelalt (von Casa de Espania)
2 Eier
1 Teelöffel Sahne
Paniermehl
50 g. Mandel, fein gemahlen
Mehl
250 ml Olivenöl (von Casa de Espania)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung

1. Käse entrinden und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Eier mit Sahne verquirlen, in eine Schale geben. Paniermehl mit fein gemahlene Mandel mischen, in ein Schälchen geben. Mehl in ein drittes Schälchen geben.
3. Käsewürfel von allen Seiten zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich in der Paniermehl-Mandel-Mischung wenden.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Käsewürfel portionsweise goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und heiß servieren.