

Panko-Burrata in der Heißluftfritteuse

Hauptspeise

Käse

Kinder

Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Eine "Panierstraße" vorbereiten. Dazu Mehl auf einen Teller geben, Ei verquirlen und mit MAGGI Würze gut vermischen, Panko auf einen Teller geben.

Burrata abtropfen lassen und erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden.

Heißluftfritteuse auf 8-10 Min. 170 °C einstellen, Burrata in den Frittierkorb legen und frittieren, bis sie goldbraun sind.

Knusprig gegarte Panko-Burrata herausnehmen, auf buntem Blattsalat oder Tomatenscheiben anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.



Zutaten

30 g Mehl

1 Ei

1 TL MAGGI Würze

50 g Panko Paniermehl
(alternativ halb halb grobe
und normale Semmelbrösel)

2 Pkg. Burrata

50 g Parmesan gerieben
