Nah&Frisch

maggi.at Professional

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