

Queso frito

Würzig, cremig.

Ein Rezept für Queso frito. Die Zubereitung ist denkbar einfach. Der Käse wird mit verschiedenen Kräutern in Öl ausgebacken. Dieses Käsegericht trifft man oft in Latein- und Südamerika. Frittierter Käse schmeckt durch die würzigen Zutaten sehr lecker und bereichert jedes Barbecue.

Zutaten

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL gehackte Kräuter
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g Schafskäse
- 50 g Mehl
- Öl zum Ausbacken
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

- Käse in 8 Scheiben schneiden und mit dem Saft der ausgepressten Knoblauchzehen einreiben.
- Die Schafskäsescheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gehackten Kräutern bestreuen.
- Die Käsescheiben in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und in heißem Öl goldbraun backen.
- Queso frito wird sehr heiß serviert.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/queso-frito/>