

Knusprige Speck-Käse-Bällchen

20—25 Min

Zubereitung

1. Zuerst das Mehl, das Backpulver und die Grillgemüse-Gewürzmischung in einer Schüssel vermischen. Dann das Ei, den Joghurt und den Zucker mit einem Schneebesen in einer anderen Schüssel verquirlen. Käse und Speck dazugeben und kurz verrühren. Zum Schluss die trockenen Zutaten hinzufügen und mit einer Spachtel vorsichtig vermengen.
2. Im nächsten Schritt das Öl in einem tiefen Topf erhitzen, bis es eine Temperatur von 170°C erreicht. Prüfen, ob das Öl heiß genug ist, indem die Spitze des Holzlöffels in das Öl getaucht wird. Wenn sich am Holzlöffel kleine Bläschen bilden, kann der Teig hinzugefügt werden.
3. Nun die Mischung mit einem Löffel aushöhlen und die Bällchen in das Öl geben. Bei mittlerer Hitze fünf bis sieben Minuten goldbraun frittieren, dabei gelegentlich umrühren. Im letzten Schritt die gebackenen Bällchen mit einem Sieb herausnehmen, um das überschüssige Fett herauszudrücken und die Bällchen knusprig bleiben. Mit einer Sauce nach Belieben servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

180 g	Glattes Mehl
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
180 ml	Naturjoghurt
1 TL	Zucker
80 g	Käse, gerieben (Gouda, Edamer, Tilsiter)
70 g	Speck, fein geschnitten
1.5 L	Öl (zum Frittieren)
1 EL	Grill Gemüse