

Mozzarella Sticks mit Knusper-Panade



Für 8 Mozzarella Sticks

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

2 Packungen Emmi Mozzarella Sticks (2x 120 g)

40 g Mandeln, fein gemahlen

1 Ei

1 Prise Gewürzsalz

2 EL Milch

100 g Sojaflocken

Öl/Fett zum Braten oder Frittieren



Einfach gemacht:

1. Emmi Mozzarella Sticks abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
2. Die Hälfte der Sojaflocken zerkleinern (mit Cutter, Mörser oder Pürierstab) und unter die restlichen Flocken mischen.
3. Drei Schalen bereitstellen.
4. In die erste Schale gemahlene Mandeln, in die zweite Ei verquirlt mit Gewürzsalz und Milch und in die dritte die Sojaflocken-Mischung geben.
5. Emmi Mozzarella Sticks zuerst im Mandelmehl und dann in der Ei-Mischung wälzen und zum Schluss mit den Sojaflocken panieren.
6. Die fertig panierten Mozzarella Sticks in Öl bei max. 170 °C knusprig braten oder frittieren.
7. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm mit Dips geniessen.

Tipp: Dazu passen ein Chili-Dip, Guacamole und ein Frucht-Chutney.