

HEISSE KÄSECKEN MIT FRÜHLINGSZWIEBELGEMÜSE**Hauptgericht für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

0,5 dl Wasser heiss
 ½ TL Mehl
 1 gehäufter TL Butter
 1,5 dl Weisswein z. B. Müller-Thurgau
 2 Rahmkäse Riesling&Sylvaner
 4–5 EL Sonnenblumenöl
 50 g Mandeln geschält, gemahlen
 500 g Frühlingszwiebeln
 ca. ½ TL Kümmel
 Kräutersalz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Frühlingszwiebeln samt schönem Grün in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Gründlich waschen, abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl darin andünsten. Wasser und Wein unter Rühren mit einem Schwingbesen dazugiessen. Die Sauce 5 Minuten kochen lassen. Zwiebeln in die Weinsauce geben. Mit Kräutersalz würzen. Das Gemüse zugedeckt 10 Minuten garen.

2 Kümmel im Mörser zerstoßen. Mit den Mandeln mischen. Käse vierteln. In einen Teller kaltes Wasser geben. Käsestücke zuerst im Wasser, dann in den Mandeln wenden. Diesen Vorgang nochmals wiederholen. Panade gut andrücken. Käsecken im heissen Öl rundum 3–4 Minuten braten. Mit dem Gemüse servieren.

[Sélection](#)

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2007 auf Seite 81

Nährwerte

Kalorien: 1500 kj / 360 Kcal
Fett: 24 g

Eiweiss: 17 g
Kohlenhydrate: 12 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)