

Zutaten

- 30 g Mehl
- 1 Ei (Gewichtsklasse M)
- 1 TL MAGGI Würze
- 50 g Panko Paniermehl
- 2 Burrata
- 50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

- 1. Eine "Panierstraße" vorbereiten. Dazu Mehl auf einen Teller geben, Ei verquirlen und mit MAGGI Würze gut vermischen, Panko auf einen Teller geben.
- 2. Burrata abtropfen lassen und erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in Panko wenden.
- 3. Heißluftfritteuse auf 8-10 Min. 170 °C einstellen, Burrata in den Frittierkorb legen und frittieren, bis sie goldbraun sind.
- 4. Knusprig gegarte Panko-Burrata herausnehmen, auf buntem Blattsalat oder Tomatenscheiben anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

14 Minuten

2 Portionen

Kohlenhydrate 32 g Energie 543 kcal

Fett 33 g Protein 28 g