



Snack Attack

Shiba

Dienstag, 27.05.2025

Halloumi Nuggets

Zutaten

Neutrales Öl zum Braten
500g Halloumi Käse
ca. 100g Paniermehl
ca. 100g Mehl
2 Eier

Gewürze

2 TL Zatar (arabische Gewürzmischung aus wildem Thymian, Sesam und Sumach)
1 TL Paprikapulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
1/2 TL Chilipulver (optional)

Toppings

etwas Granatapfel
etwas Zatar

Zubereitung

1. Paniermehl, Mehl und die Eier in jeweils einzelne Schüsseln geben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Gewürze zum Mehl geben und gut vermischen. Halloumi in grobe, eckige Stücke schneiden.
2. Die Halloumi-Stücke einzeln zuerst in Mehl, Eier und dann in der Paniermehl-Mischung wälzen. So dass sie von allem rundherum gut bedeckt sind.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets darin von beiden Seiten goldbraun backen.
4. Mit einem Dip deiner Wahl genießen. Wie z.B. süß-saurer Chilisauce oder einem erfrischenden Joghurt-Minze Dip. Auch zu einem Salat oder einem Currygericht passen sie hervorragend.