Mozzarella-Sticks aus der Heißluftfritteuse

Mit dieser einfachen Anleitung gelingen die Mozzarella-Sticks aus der Heißluftfritteuse. Ein idealer Snack für Käseliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Mozzarella (fettarm)
100 g	Semmelbrösel
40 g	Parmesan gerieben
2 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Zwiebelpulver
	Salz und Pfeffer
	Kochspray

Zubereitung

1. Um köstliche **Mozzarella-Sticks aus der Heißluftfritteuse** zuzubereiten, schneide den Mozzarella in ca. 1,5 cm breite Sticks. Lege die Käse-Sticks auf ein Backblech oder einen Teller und friere sie für mindestens eine Stunde ein, damit sie beim Frittieren nicht zerfließen. Stelle drei Schalen für das Mehl, verquirlte Eier und die Mischung aus Semmelbröseln, geriebenen Parmesan, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer bereit.

2. Hole die gefrorenen Mozzarella-Sticks aus dem Gefrierschrank. Wende jeden Stick zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in der Paniermehl-Mischung. Für eine besonders knusprige Schicht kannst du den Panier Prozess wiederholen. Heize die Heißluftfritteuse auf 180 °C vor.

3. Lege die panierten Mozzarella-Sticks in den Frittierkorb, sodass sie sich nicht berühren. Besprühe sie leicht mit Kochspray oder beträufle sie mit etwas Öl. Backe die Mozzarella-

Sticks in der Heißluftfritteuse für zirka 8–10 Minuten, bis sie außen goldbraun und knusprig sind.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



Tipp

Die Mozzarella-Sticks während der Garzeit 1-2 mal vorsichtig wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.