SalzburgMilch

Knusprige Käsesticks

mit Jogurt-Kräuter-Dip

Anleitung

Zubereitung Käsesticks:

1. Die Eier mit der Buttermilch glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Bergkäse in ca. 1 cm dünne Sticks schneiden.
3. Den Käse in Mehl wenden, durch die Eier-Buttermilch-Mischung ziehen und anschließend in Semmelbrösel wenden und zur Seite stellen.
4. Öl in einem Topf erhitzen.
5. Die Käsesticks im heißen Öl ausbacken.

Zubereitung Sauerrahm-Kräuter-Dip:

6. Die Kräuter fein hacken.
7. Sauerrahm mit Jogurt vermengen und glatt rühren.
8. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterheben.

Die Sticks noch warm mit dem Dip servieren.

Benötigte Zutaten

Käsesticks

300 g	Premium Bergkäse
1/2 Pkg.	Premium Buttermilch
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
200 ml	Öl
	Salz, Pfeffer

Sauerrahm-Kräuter-Dip

175 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Naturjogurt
3 EL	Kräuter (Petersilie & Schnittlauch gehackt)
	Kräutersalz
	Pfeffer

Ein Rezept von
cookingcatrin.at

SalzburgMilch