



Knusprige Grillkäse-Fries

mit griechischem Paprika-Bohnen-Gemüse



30-40min



2 Personen

Bei diesem Gericht rückt unsere Köchin Elisabeth den leckeren Grillkäse ins Rampenlicht – kross ausgebacken als Quasi-Pommes schmeckt er einfachend umwerfend gut zum aromatischen Paprika-Bohnen-Gemüse. Ein Klecks Dill-Dip dazu, fertig ist das Feierabend-Dinner-Glück!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 1 Tomate
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 10g Dill
- 200g Grillkäse ⁷
- 25g Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 911kcal, Fett 61.7g, Kohlenhydrate 49.2g, Eiweiß 35.6g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Gemüse anbraten

In einer mittelgroßen Pfanne 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, **1-2TL Gewürzmischung**, 1TL Zucker, 2EL Essig und 4EL Wasser in die Pfanne geben, umrühren und abgedeckt 10-12Min. garen, bis die **Paprika** weich ist.



3. Bohnen mitgaren

Die **Dillspitzen** abzupfen, grob schneiden und nach der Hälfte der Zeit die **½ des Dills** mit den **Bohnen** zum **Paprikagemüse** in die Pfanne geben. Evtl. etwas Wasser hinzufügen, falls das **Gemüse** zu trocken wirkt. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Käse panieren

Inzwischen den **Grillkäse** in fingerdicke Streifen schneiden. 1EL Mehl mit 3-4EL Wasser verrühren. Das **Panko-Paniermehl** mit der **restlichen Gewürzmischung** vermengen. Den **Grillkäse** erst in der Mehl-Wasser-Mischung und anschließend im **Panko-Paniermehl** wenden, die Panade leicht andrücken.



5. Käse ausbacken

Den Boden einer großen Pfanne mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken und bei starker Hitze erwärmen. **Tipp:** Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein Krümelchen **Panko-Paniermehl** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln. Den **Grillkäse** im heißen Öl auf jeder Seite ca. 1Min. goldbraun und knusprig ausbacken, dann auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



6. Dip anrühren

1TL Dill fein schneiden und mit 2EL Mayonnaise, 1-2TL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dip** verrühren. Die **Grillkäse-Fries** mit dem **Paprika-Bohnen-Gemüse** und dem **Dip** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.