



Knusprige Grillkäse-Fries

mit griechischem Paprika-Bohnen-Gemüse



30-40min



3 Portionen

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
- 2 Tomaten
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 10g Dill
- 400g Grillkäse³
- 50g Panko-Paniermehl²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 1½EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 67.0g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 36.7g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. **1½ Dosen Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen. **Tipp:** Die **übrigen Bohnen** z. B. für einen Salat verwenden.



4. Käse panieren

Inzwischen **300g Grillkäse** in fingerdicke Streifen schneiden. 1½EL Mehl mit 5-6EL 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.



2. Gemüse anbraten

In einer mittelgroßen Pfanne 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, **2TL Gewürzmischung**, 1TL Zucker, 2EL Essig und 100ml Wasser in die Pfanne geben, umrühren und abgedeckt 10-12Min. garen, bis die **Paprika** weich ist.



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.



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.



6. Dip anrühren

1TL Dill fein schneiden und mit 3EL Mayonnaise, 2EL Wasser und Pfeffer nach Geschmack zu einem **Dip** verrühren. Die **Grillkäse-Fries** mit dem **Paprika-Bohnen-Gemüse** und dem **Dip** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.