Käsetaler mit Paprika und Frischkäse

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Petersilie, frisch	5 g
Basilikum, frisch	5 g
Frischkäse, körnig	200 g
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Weizenmehl, Type 550	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. In einer Schüssel körnigen Frischkäse, Kräuter, Paprikawürfel, Paprikapulver und Mehl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Jeweils 2 EL von der Käsemasse in die Pfanne geben und zu runden Talern formen. Von jeder Seite ca. 4 Min. goldgelb braten und anschließend servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	52 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g