



## ZUTATEN

150 g bereits zubereitete  
Käse-Makkaroni  
60 g geriebener Cheddar-Käse  
oder Gouda  
3 Eier  
400 ml Milch  
90 g Mehl  
100 g Paniermehl  
(Semmelbrösel)

## MAKKARONI MIT KÄSE BÄLLCHEN

1. Mischen Sie den Käse mit den Käse-Makkaroni.
2. Geben Sie das Paniermehl (Semmelbrösel) in eine Schüssel. Geben Sie das Mehl in eine Schale. Mixen Sie in einer weiteren Schüssel die Eier und die Milch zusammen.
3. Falls zur Hand, formen Sie mit einem Eiskugelformer Tischtennisball große Bällchen aus der Käse-Makkaroni Masse.
4. Rollen Sie nun die Bällchen im Mehl, anschließend im Ei und dann noch im Paniermehl.
5. Geben Sie die Bällchen anschließend in den Frittierkorb.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittier-Schublade und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Hähnchen Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 8-10 Minuten bei 180 Grad ein.
9. Schütteln Sie das Gericht nach der Hälfte der Zeit gut durch.