



Gebackene Manchego-Kroketten

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

200 g Mehl	200 g Butter
1 L Milch	200 g Manchego-Käse
300 g Pankomehl	2 Eier
Öl zum Frittieren	3 rote Zwiebeln
3 EL Balsamico	100 g Zucker
Wildkräutersalat	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen und das Mehl einrühren. Nach und nach die Milch unterrühren. Zu einer cremigen Bechamel rühren. Vom Herd nehmen und den geriebenen Manchego-Käse unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Wenn die Masse abgekühlt ist, mit Hilfe von Frischhaltefolie zu daumendicken Kroketten wickeln und ins Gefrierfach geben.
3. Inzwischen die Zwiebeln mit Zucker karamellisieren und mit Balsamico ablöschen. Zu einer Marmelade reduzieren.
4. Wenn die Kroketten-Masse angefroren ist und sich gut schneiden lässt, in einzelne Kroketten portionieren und mit Ei und Pankomehl panieren.
5. Die Kroketten frittieren, bis sie goldgelb sind und mit etwas Zwiebelmarmelade und Wildkräutersalat anrichten.