

## **Gebratene Käsewürfel**

### **Zutaten:**

200 g Manchego oder ein anderer fester Käse  
2 EL Mehl  
4 EL Dill  
1 Ei  
Olivenöl  
Salz

### **Zubereitung:**

Mehl mit einer Prise Salz mischen. Dill klein hacken und mit dem Ei verquirlen.  
Käse in 2 cm große Würfel schneiden und erst in Mehl, dann in der Eier/Dill-Mischung wenden.  
Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Würfel darin 1 - 2 Minuten goldgelb frittieren.  
Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Käsewürfel schmecken heiß serviert am besten, können aber auch kalt genossen werden.