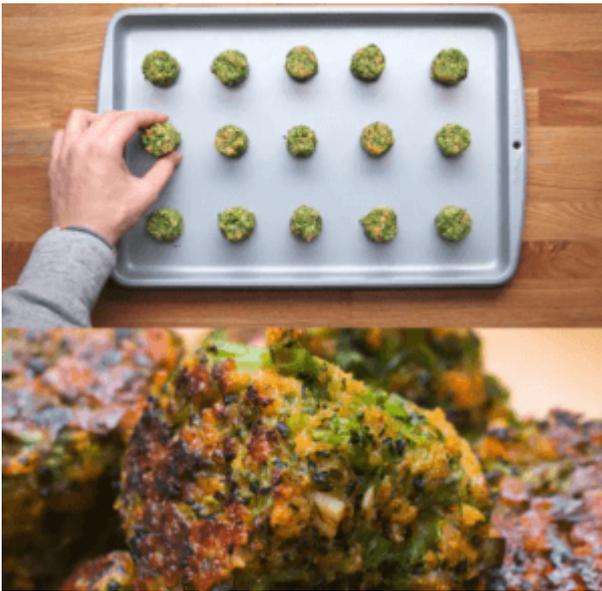


# Brokkoli-Käse-Happen



## Zutaten

- 350g Brokkoli
- 25g Frühlingszwiebeln
- 2 große Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
- 70g Cheddar
- 1 Ei, geschlagen
- 60g Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Optional: 2 TL Sriracha (optional, aber empfohlen!)

## Zubereitung

- Einen mittelgroßen Kochtopf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Mit Salz würzen. Blanchiere den Brokkoli für etwa zwei Minuten in kochendem Wasser. Gieße den gekochten Brokkoli ab und zerkleinere ihn. Gib Brokkoli, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Cheddar, das Ei und das Paniermehl in eine Rührschüssel. Optional: Füge eine scharfe Soße deiner Wahl hinzu. Gut vermengen und für 15 bis 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Forme kleine Happen aus der Mixtur und verteile sie gleichmäßig auf Backpapier.
- 8 bis 9 Minuten lang backen. Wenden und weitere 8 bis 9 Minuten auf der anderen Seite backen, bis sie goldbraun sind.