

Rezept

Gebackene Mozzarellaschnitten

Ein Rezept von Gebackene Mozzarellaschnitten, am 23.04.2024

Zutaten

8 Scheiben	italienisches Weißbrot vom Vortag (ersatzweise Toastbrot)	250 g	Mozzarella
		1 Stängel	Basilikum
ca. 120 ml	Milch	100 g	Mehl
3	Eier (M)		Salz
	Pfeffer		Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Von den Brotscheiben die Rinde abschneiden. Den Mozzarella gut trocken tupfen und längs in 4 gleich große Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Jeweils etwas Basilikum auf 4 Brotscheiben streuen und je 1 Scheibe Mozzarella mittig darauflegen. Die übrigen Brotscheiben darauflegen und an den Rändern leicht andrücken.
2. Milch und Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Brotschnitten kurz in der Milch wenden und an den Rändern leicht zusammendrücken, dann im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Eier mit 4 EL Milch in einem tiefen Teller verquirlen (dafür kann man gut übrig gebliebene Milch vom Wenden nehmen) und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Reichlich Öl zum Frittieren erhitzen – es ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen. Die bemehlten Toastschnitten in der Eier-Milch-Mischung wenden und im heißen Öl in 1-2 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst heiß servieren. Dazu passen ein grüner Salat, Rucolasalat mit Tomaten oder Salbeitematen.