

Rezept

Gebackener Mozzarella

Ein Rezept von Gebackener Mozzarella, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 8 Scheiben Toastbrot | 2 Kugeln Mozzarella (à 125 g) |
| Pfeffer | 8 Sardellenfilets in Öl |
| 2 Eier | Salz |
| Öl zum Ausbacken | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Toast entrinden. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf 4 Toastscheiben verteilen, dabei den Rand frei lassen. Pfeffern und jeweils mit 2 Sardellenfilets belegen. Mit den übrigen Toastscheiben abdecken, an den Rändern zusammendrücken.
2. Die Eier in einer flachen Schale verschlagen, leicht salzen. Die gefüllten Toasts darin wenden und ziehen lassen, bis das Öl heiß ist.
3. Das Öl etwa 2 cm hoch in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Toasts darin von jeder Seite in 3 Min. goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.