

Rezept

Mozzarella in Carrozza

Ein Rezept von Mozzarella in Carrozza, am 28.03.2025

Zutaten

80 g Büffelmozzarella	15 g Kapern
1 getrocknete Tomate in Öl	2 Stängel Basilikum
1 Ei (M)	30 ml Milch
Salz	Pfeffer
4 Scheiben Sandwich-Toastbrot (à ca. 11 × 11 cm)	2 TL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 16 g F, 16 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Mozzarella trocken tupfen und würfeln. Kapern und Tomate abtropfen, trocken tupfen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Etwas Basilikum zum Garnieren beiseitelegen. Ei mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Von den Toasts die Rinde dünn abschneiden. Mozzarella, Kapern und Tomate mischen. Käse-Mix auf 2 Toastscheiben verteilen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 3-4 Basilikumblättern belegen. Die Ränder mit Eiermilch bestreichen. Übrige Toastscheiben auflegen, die Ränder andrücken.
3. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Sandwiches von beiden Seiten mit je ½ TL Mehl bestäuben, mit Eiermilch bestreichen. Sandwiches auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill vorsichtig schließen. Sandwiches 4-6 Min. grillen. Sandwiches diagonal halbieren. Mit übrigem Basilikum garnieren.