

heute gibt es...

Mozzarella in carrozza



Zutaten: (für 6 Stück)

- 12 große Scheiben Toastbrot
- 2 Mozzarellakugeln à 125g
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- ca. 50g Mehl
- ca. 100g Paniermehl
- Frittieröl

Zubereitung:

1. Die Toastbrotsscheiben entrinden.
2. Den Mozzarella in etwa 0,5cm dicke Scheiben schneiden und auf eine Brotscheibe ca. 2 Stücke Käse so verteilen, dass ein dünner Rand verbleibt.
3. Das Sandwich mit einer weiteren Toastbrotsscheibe schließen.
4. Die Eier in einer flachen Schale gut verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und Paniermehl ebenfalls in flachen Schalen bereithalten.
5. Zunächst das Sandwich rundherum einmehlen, anschließend von jeder Seite im Ei eintauchen und darauf achten, dass die Ränder zusammengedrückt werden, sodass diese geschlossen bleiben.
6. Abschließend gut in Paniermehl wälzen, sodass eine gleichmäßige Panade entsteht. Hierbei nochmals die Ränder gut zusammenpressen. Auf einem Teller zwischenlagern und mit den weiteren Sandwiches genauso verfahren.
7. In einer hochrandigen Pfanne das Öl erwärmen und die Mozzarella in carrozza im heißen Fett goldbraun frittieren.
8. Zum Schluss auf etwas Küchenpapier legen um überschüssiges Fett einzufangen und warm genießen.

Wichtige Tipps und Informationen:

- Die Mozzarella vor der Verwendung unbedingt gut abtropfen lassen.
- Je nach Region wird dieses Fingerfood auch durch etwas Béchamelsoße und Schinken verfeinert.
- Selbstverständlich könnt ihr die Füllung nach eurem Geschmack variieren. Achtet aber darauf, dass die Zutaten nicht zu viel Flüssigkeit enthalten!
- Falls ihr keine Freunde von Frittiertem seid, könnt ihr die fertig panierten Toastbrote auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200°C (Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten backen.
- Eine noch gesündere Variante wäre die Version aus Neapel, d.h. die Panade komplett wegzulassen und die in Ei getauchten Brote in etwas Öl zu braten.
- Ihr könnt die Mozzarella in carrozza auch am Abend vorher bis zum Panieren vorbereiten, im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag frittieren. Hierbei ist es aber sehr wichtig, dass die Mozzarella wirklich gut abgetropft war, da sonst die Toastbrotsscheiben zu sehr einweichen und die Konsistenz des Ergebnisses nicht stimmt.
- Einfrieren ist bei diesem Gericht nicht zu empfehlen.