

MOZZARELLA IN CAROZZA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 8 Scheiben Toastbrot
- 200 g Mozzarella
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel / Paniermehl
- geriebener Parmesan
- 3 Eier
- 3 EL Milch
- etwas Öl

Zubereitung:

Toastbrot entrinden, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, die Semmelbrösel mit dem geriebenen Parmesan 1:1 vermischen. Die Eier mit Milch verquirlen, salzen und pfeffern. Die Mozzarellascheiben auf der Hälfte der Toastbrotsccheiben verteilen, den Rand dabei freilassen. Mozzarella mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die restlichen Toastbrotsccheiben auf den Mozzarella legen und fest andrücken. Danach in das Ei-Milchgemisch tauchen und mit der Brösel-Parmesanmischung panieren. In etwas Öl in einer Pfanne goldbraun backen und mit Salat servieren.