

# Mozzarella-Sticks mit Tomaten-Crostini

Vegetarisch » Käse-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 3-4 Stiele Basilikum
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Ciabatta
- » 4-6 EL Öl
- » 400g Mozzarella
- » 1 Ei(er)
- » 3 EL Mehl
- » 5-6 EL Semmelmehl

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken.
2. Basilikum waschen und fein schneiden. Vorbereitete Zutaten mischen, würzen. Brot in 8 Scheiben schneiden und mit 2EL Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 6-8min goldbraun rösten. Herausnehmen.
3. Mozzarella abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Diese längs halbieren. Ei verquirlen, würzen. Sticks erst im Mehl, dann im Ei, zuletzt im Semmelmehl wenden, gut andrücken.
4. Sticks in 2-4EL Öl bei starker Hitze rundum 1-2min goldbraun braten. Tomatenmischung auf dem Brot verteilen. Alles evtl. mit Salat anrichten.

Nährwerte: 600kcal/E30g/F29g/KH51g pro Portion

angelegt am: 06.04.2004

Rezept-Nr: 1003

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke