

# Gebackener Mozzarella

Vegetarisch » Käse-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Ei(er)
- » 1EL Mehl
- » 4EL Semmelmehl
- » 250g Mozzarella
- » 2EL Olivenöl
- » 2 Tomate(n)
- » 4 Zweige Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelmehl jeweils auf einen Teller geben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in vier Scheiben schneiden. Den Käse zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mozzarellascheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Dabei einmal wenden.

3. Tomaten abbrausen, trockentupfen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

4. Den gebackenen Mozzarella mit den Tomatenscheiben und den Basilikumblättchen auf Tellern anrichten. Dazu nach Wunsch Baguette oder Ciabatta-Brot reichen.

Nährwerte: 290kcal/E16g/F19g/KH11g pro Portion

angelegt am: 23.07.2003

Rezept-Nr: 516

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