

/// El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Gebackener Mozzarella Toast

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mozzarella
- 8 Scheiben Toast
- 4 Eier, Größe M
- 4 Esslöffel Milch
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel getrockneter Oregano
- 7 Esslöffel Mehl
- 5 Esslöffel Parmesan Käse, gerieben
- Salz und Pfeffer



Zubereitung (ca. 15 Minuten)

Schneiden Sie den Mozzarella in grobe Scheiben und legen Sie ihn auf eine Scheibe Toast. Lassen Sie den Rand frei.

Bestreuen Sie den Mozzarella mit Oregano, Salz und Pfeffer und legen Sie den zweiten Toast oben drauf und drücken ihn etwas an.

Verquirlen Sie die Eier mit der Milch in einer flachen Form und würzen Sie etwas mit Salz und Pfeffer. Reiben Sie den Parmesankäse und mischen ihn mit dem Mehl in einer zweiten Form.

Wenden Sie den gefüllten Toast erst in der Eiermasse mehrmals, sodass sich das Toastbrot voll saugen kann und anschließend in der Mehl-Parmesan Panade.

Erhitzen Sie eine große Pfanne und geben Sie das Olivenöl erst hinein, wenn die Pfanne Temperatur hat.

Legen Sie sofort den gefüllten Mozzarella Toast in die heiße Pfanne und schalten auf mittlere Hitze zurück (damit das Olivenöl nicht verbrennt und bitter wird).

Wenden Sie den Toast nach 4-5 Minuten. Er ist fertig, wenn er eine goldbraune Farbe hat.

Garnieren Sie den Toast mit etwas frischem Basilikum und hobeln Sie etwas Parmesan darüber – fertig! Jetzt haben Sie ein italienisches Nationalgericht, das früher arme Leute gegessen haben.

Dazu passt Sommer Salat el Stefano mit einer pikanten Vinaigrette (siehe Rezept)

Tipps

- Dekorieren Sie die Mozzarella Toasts nach dem Backen mit ein paar Blättern frischem Basilikum.
- Reichen Sie zum Essen ein paar Scheiben Parma Schinken.
- Ein tolles und schnelles Gericht für heiße Sommertage. Leicht, bekömmlich und gesund, mit einem Hauch von Italien.



el Stefano wünscht Guten Appetit!