

MOZZARELLINI



Bildnachweis: Roy Matter

ZUTATEN	
100 g	Weissmehl
1 TL	Pizzakräuter
3	Eier
200 g	Paniermehl
20	kleine Mozzarellakugeln
	Meersalz
	Öl zum Frittieren

Rezept aus «Apéro Riche – Kleine Häppchen erhalten die Freundschaft», Werd Verlag.

ZUBEREITUNG:

1. Das Weissmehl mit den Pizzakräutern in einem Suppenteller vermischen.
2. Die Eier in einem Suppenteller mit einer Gabel gut verquirlen und mit dem Salz leicht würzen. In einem dritten Teller das Paniermehl bereitstellen.
3. Die Mozzarellakugeln in dieser Reihenfolge panieren und immer gut andrücken, anschliessend nochmals im Ei und danach im Paniermehl wenden.
4. In einer Fritteuse oder einem Töpfchen mit genügend Öl bei 170°C goldbraun frittieren.
5. Danach die Mozzarellini auf einem Küchenpapier abtupfen und auf einem Teller für 7 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Noch heiss servieren.

Tipp: Getrocknete Tomaten sehr fein hacken und mit dem Paniermehl vermengen. Danach die Mozzarellini in dieser Panade wenden.

Anzeige



Sonntag, 25. Februar 2018 (mittags)
Freitag, 16. März 2018 (abends)

Raclette-Schiff

Der Käse brutzelt wieder auf dem Walensee.



info@walenseeschiff.ch · Telefon 081 720 34 34 · www.walenseeschiff.ch