



Mozzarella in carrozza – panierte und frittierte Mozzarella

Mozzarella in carrozza ist ein typisches Rezept aus der Region Kampanien - Süditalien.

Eine frittierte Vorspeise bestehend aus Toastbrot und Mozzarella.

Es empfiehlt sich, die Mozzarella in carrozza warm zu geniessen.

Zutaten

3 Eier

100 ml Milch

Mehl nach Bedarf

Eine Prise Salz

Pfeffer nach Bedarf

400 Gramm Büffelmozzarella oder Kuhmilch-Mozzarella

10 – 12 Toastbrotsscheiben

Erdnussöl zum Frittieren

Zubereitung

Eier mit der Milch in einer Schüssel aufschlagen, mit der Prise Salz und dem Pfeffer würzen.

In einer zweiten Schüssel Mehl geben. Dieses wird zum Panieren benötigt.

Mozzarella in Scheiben schneiden.



Beim Toastbrot der Rand wegschneiden.



Erdnussöl in einer weiten Pfanne auf 170° Grad erhitzen.

Toastbrotsscheibe bereit legen. Mozzarella-Scheiben darauf verteilen. Mozzarella sollte nicht über den Rand hinaus ragen. Mit der zweiten Scheibe Toastbrot decken. Das Ganze mit der Hand etwas flach drücken. Toastbrot quer oder gerade halbieren. Da ich Büffel- und Kuhmilch-Mozzarella verwendet habe, markierte ich mir die verschiedenen Toastbrote, indem ich sie unterschiedlich schnitt.



Das Brot im Mehl wenden. Darauf achten, dass die Ränder sehr gut im Mehl gewendet werden. Danach im Ei wenden.



Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, das Brot auf allen Seiten goldbraun frittieren. Nach Möglichkeit bevorzuge ich es, draussen zu frittieren. So verhindere ich, dass es im ganzen Haus nach frittiertem riecht. Auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Möglichst heiss servieren. Ich habe die Mozzarella in carrozza mit einem Tomatensalat als kleines Nachtessen serviert.

Es waren alle begeistert und innert kürzester Zeit war alles weggeputzt.

