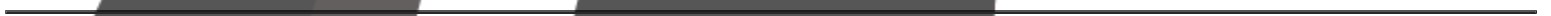
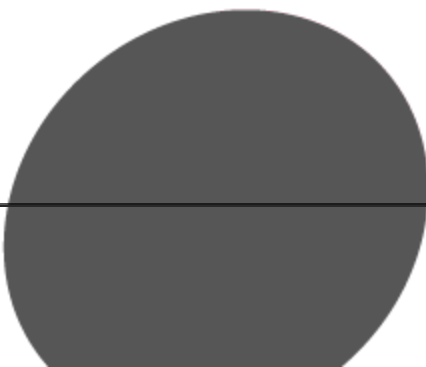
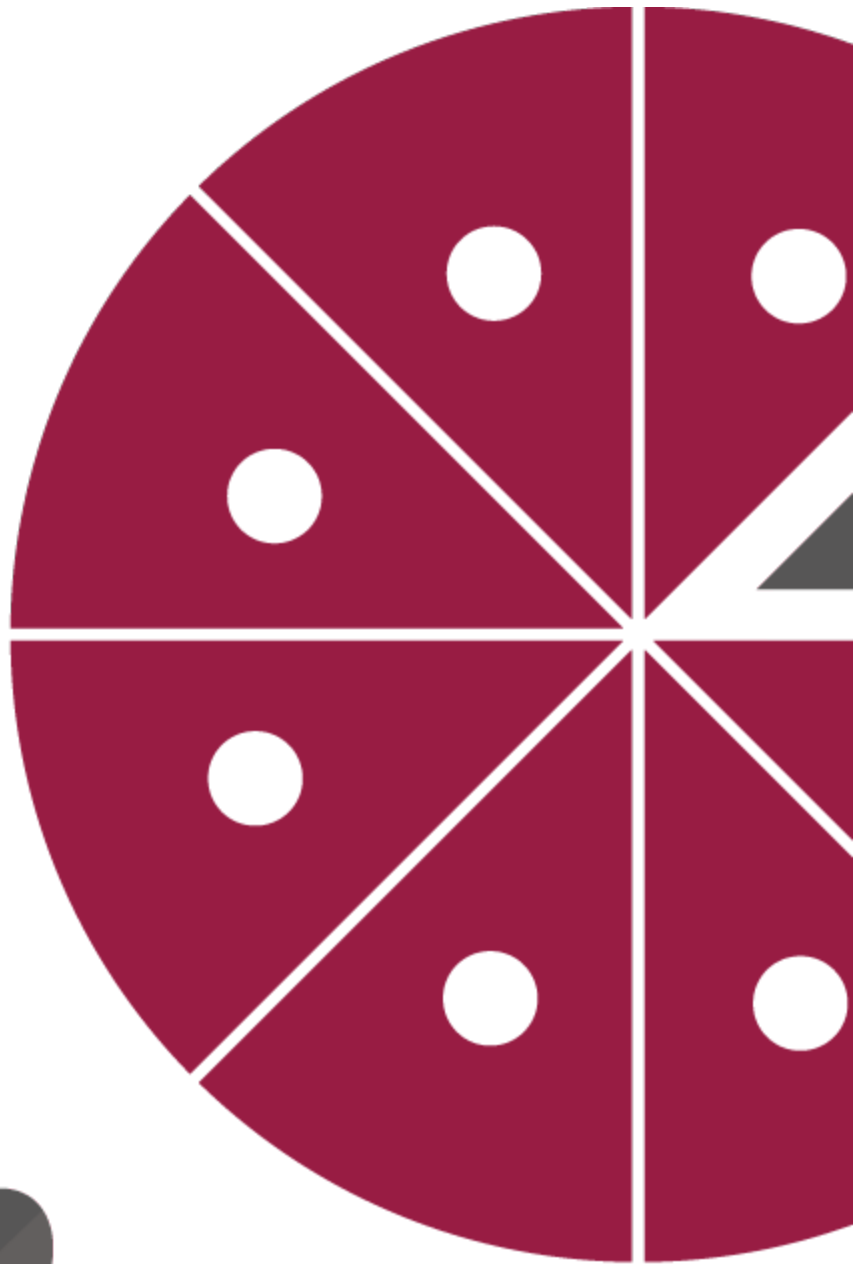


sehr geehrter Homan

Titel Frittierte Mozzarella Sticks

Schlüsselwörter Rezept Frittierte Mozzarella Sticks



Als Vorspeise, als Dessert oder auch als Beilage zur Hauptspeise beliebt. Servieren Sie frische, selbst gemachte Mozzarella. Wir möchten Ihnen hier ein Rezept vorstellen, mit dem die Herstellung ganz einfach von der Hand gehen wird. Lesen Sie weiter und probieren das Rezept gleich aus.

Mozzarella in knuspriger Panade

Koch Salvatore ist leidenschaftlicher Koch und Pizzaiolo in der Hauptstadt - Neapel. Heute blickt er auf seine Kindheit zurück und verrät uns seinen absoluten Lieblingsrezept. Er verspricht, dass mit diesem einfachen Gericht, die Verkaufszahlen für Vorspeisen jeder Pizzeria gesprengt werden!

Doch lassen wir einmal Salvatore zu Wort kommen.

Schon damals, als ich noch ein kleiner Junge war, war **Mozzarella eingehüllt in gold brauner Panade** meine absolute Liebesspeise und auch meine erste Arbeit. Ich liebe die schmelzende, vor Käse überlaufende, köstliche Panade. Probier es! Es ist ein **wirklich simples Gericht** und wenn Sie die Speisekarte habt, dann schnell rein damit! Ihr werdet sicher Entree werden eure Vorspeisen garantiert weggehen wird übertrieben! Am besten serviert ihr es mit etwas Tomaten. Kunden werden es lieben!

Ich erkläre euch nun, wie ihr **krosse Mozzarella** schnell und einfach machen könnt.

Zutaten:

- 400 gr frische Mozzarella
- 60 ml Öl (am besten eignet sich Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 2 Eier (am besten in Bio- Qualität)
- Mehl (am besten Weizenmehl nach Gusto würzen)
- Parmesanbrösel

Beschreibung

Die Mozzarella in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann sanft abtupfen, damit überschüssige Flüssigkeit abfließen kann. In einer Pfanne nicht zu heiß gebraten werden.

Die Pfanne mit Öl befüllen und erhitzen. Die Mozzarella in die Pfanne geben und goldbraun braten. In der Zwischenzeit wird, die 2 Eier in einer Schüssel mit Mehl und Salz vermischt und in einer Pfanne aufgeschäumt.

Die Mozzarella und das Panier (Mehl und das Panier mit Parmesanbrösel) jeweils auf einen Teller geben

Erstellt am 2020-07-10 15:45:28
Webseite <http://www.pizzamarkt.de/rezepte/detail/frittierte-mozza>

FIXME('author_details')



Profile Image

Name Houman
Email khosravi@druckhaus-doc.de
Adresse 157 Street No. 6
Stadt Kerpen
Hauptansprechpartner Houman
Telefonnummer +49 172 1530974
Webseite <http://www.pizzamarkt.de/v...ail/houman-1>
Freundliche Grüße
Pizzamarkt
<http://www.pizzamarkt.de/>

