



Mozzarella in Carozza (Sandwich)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder keine Zeit lange in der Küche zu stehen? Hier ein schmackig-herzhafter, italienischer Sandwich, schnell gemacht!

Zutaten

- 8 Scheiben Toastbrot
- 100 g gekochter Schinken in angepassten Scheiben
- 4 kleine Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 200 g Büffel-Mozzarella, in Scheiben
- 3-4 Stiele Basilikum, gezupft
- 1 Tl getrocknetes Oregano
- 3 ganze Eier mit 3/8 l Milch und 2 El Parmesan verklappert
- 3 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die verklapperte Eier-Parmesanmilch in einem tiefen Teller, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt3

4 Toastscheiben zuerst mit Schinken und Tomatenscheiben belegen, diese salzen, pfeffern und mit zerriebenem Oregano bestreuen

Schritt4

Eine weitere Scheibe Brot darüber legen, etwas zusammen drücken, in die Eier-Parmesanmilch geben

Schritt5

Etwas einziehen lassen, drehen, etwas abstreifen.

Schritt6

In einer Stielpfanne mit der heißen Butter jeweils 2 Sandwiches geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze 3-4 min. goldgelb braten.

Schritt7

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, schräg halbieren und mit halbierten Kirschtomaten in Gekonntgekocht-Kräuter - Tomaten - Vinaigrette servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** alltagsküche, in 20 Minuten, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-in-carozza-sandwich/>