Mozzarella in Carrozza (Mozarella „in der Kutsche“)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **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' : '' });

Der „ italienische Kultsnack “, ein herzhaftes Pendant zum „Armen Ritter“ oder „French Toast“

Zutaten

- 3 ganze Eier
- Ca. ¼ l Milch, gleiche Menge wie Eier
- 400 g Büffel Morzzarella in gleichmäßig dicken Scheiben
- 8 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- Etwas Mehl
- Butter zum Ausbacken
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier mit der Milch verquirlen, würzen; den Büffel Mozzarella in gleichmäßig dicken Scheiben schneiden.

Schritt2

Gleichmäßig auf 1 Scheibe Toastbrot verteilen.

Schritt3

Eine zweite, wie ein Sandwich darüber geben, leicht auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben.

Schritt4

Nunmehr in die Ei – Milch - Panade geben und so lange wenden, bis sich das Brot gut voll gesaugt hat.

Schritt5

In heiße, schäumende Butter geben und goldbraun heraus braten, danach auf Küchenkrepp geben, ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu reiche ich ein herzhaftes Pflaumenchutney

Rezeptart: Schnelle Rezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-in-carrozza-mozarella-in-der-kutsche/