

# Italienische Rezepte

## Mozzarella in Carozza mit Rucolasalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bratling, Europa, Italien, Milchprodukte, Mozzarella

### Mozzarella in carrozza:

8	Scheib. Kastenweißbrot (1 cm - dicke Scheiben, ersatzweise Toastbrot)	3	Essl. Milch Salz, Pfeffer
125 g	Mozzarella	80 g	Mehl
3	Eier (Kl.M)	150 ml	(-200) Olivenöl

### Salat:

12	Kirschtomaten	5	Essl. Olivenöl Salz, Pfeffer
140 g	Rucola		
3	Essl. weißer Balsamico		

1. Weißbrotscheiben entrinden. Mozzarella in vier gleich dicke Scheiben schneiden. Auf vier Brotscheiben jeweils 1 Scheibe Mozzarella legen. Restliche Brotscheiben darauf legen und die Ränder gut andrücken. Ränder kurz in kaltes Wasser tauchen. Nun nochmals fest zusammen drücken, so dass die Brotscheiben gut verschlossen sind.

2. Eier, Milch, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Brotscheiben von beiden Seiten im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Brotscheiben in der Eimaße von beiden Seiten gut eintauchen, etwas abtropfen lassen und im 160 Grad heißen Öl von jeder Seite in einer Pfanne 1/2 - 1 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

3. Für den Salat die Kirschtomaten halbieren und mit dem geputzten Rucola in eine Schüssel geben. Essig, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Auf einer Platte mit den heißen "Mozzarella-Sandwiches" anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten