

Rezept

Ausgebackene Mozzarella-Brote

Ein Rezept von Ausgebackene Mozzarella-Brote, am 18.07.2024

Zutaten

150 g Mozzarella	8 Scheiben Kastenweißbrot vom Vortag
8 eingelegte Sardellenfilets	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 EL frische Oreganoblättchen (oder ½ EL getrockneter Oregano)
2 Eier	2-3 EL Milch
2 EL Mehl	Olivenöl zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Mozzarella in 8 dünne Scheiben schneiden. Die Weißbrotscheiben entrinden. Auf 4 Brotscheiben je 2 Käsescheiben geben, je 1 Sardellenfilet in die Mitte legen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die belegten Brotscheiben mit den restlichen 4 Brotscheiben bedecken, die Brotränder kurz in kaltes Wasser tauchen und zusammendrücken.
2. Die Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Brote von beiden Seiten dünn mit Mehl bestäuben und mit der Eiermilch so begießen, dass alle Flüssigkeit aufgesogen wird. Brote zwischendurch einmal wenden.
3. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Brote darin von beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.