



ORF extra

Mozzarella in Carrozza

„Mozzarella in der Kutsche“ wird nicht unbedingt „auf Toast“ serviert. Es ist die genussvollste, befriedigendste und köstlichste Kombination aus geröstetem Brot und schmelzendem Käse, die man sich vorstellen kann. Eigentlich ist es nur ein überbackenes Käsesandwich, aber was könnte besser sein? Man macht sich bei der Zubereitung und beim Essen schnell die Finger schmutzig, aber das Resultat ist jede Kalorie wert ... und von denen gibt es tatsächlich viele!

4 Scheiben einfaches helles Sandwichbrot (größer als Toastbrot)
75 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
4 Basilikumblätter
75 ml Milch
2 EL Mehl
1 Ei (Größe L), leicht verquirlt
Olivenöl zum Braten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kruste abschneiden und zwei quadratische Sandwiches mit dem Käse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je zwei Basilikumblättern belegen. Darauf achten, dass der Käse nicht ganz bis zum Rand reicht, um sie zusammendrücken zu können. (Frisches, verpackt gekauftes Brot ist so weich, dass es sich am Rand gut verschließen lässt.)

Milch, Mehl und Ei in je einen flachen Teller geben. Die Sandwiches sehr kurz mit jeder Seite in die Milch tauchen, dann die Ränder in das Mehl tauchen (die Ränder sollten dicht verschlossen werden) und schließlich das ganze Sandwich vorsichtig im Ei wenden.

Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Sandwiches von beiden Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

TIPPS

• Probieren Sie Tomatensauce (für eine selbst gemachte Sauce siehe Seite 174), Oliven oder Chutney als Füllung.

- Fast jeder Käse passt dazu. Cheddar eignet sich hervorragend, aber er zieht nicht so schöne Fäden wie Mozzarella.
- Mit einem Teigausstecher kleine runde Carrozze als Fingerfood zum Drink zubereiten.