

## **Gebackener Mozzarella - Mozzarella in Carozza**

Zutaten für 12 Stk.:

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| 2 Kugeln              | Mozzarella                 |
| 2                     | Eier (M)                   |
| 150 ml                | Milch                      |
| 24 Scheiben           | Baguette, dünn geschnitten |
| 2 El                  | Pesto                      |
| Salz, Pfeffer         |                            |
| Semmelbrösel          |                            |
| Öl oder Butterschmalz |                            |

### **Zubereitung:**

1. Mozzarellakugeln abtropfen lassen und jeweils in 6 Scheiben schneiden.
2. Eier mit der Milch verquirlen
3. Brotscheiben nacheinander mit der Eiermilch tränken
4. Mozzarellascheiben auf die Brote legen.  
Mit wenig Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die restlichen Brotscheiben auflegen und fest andrücken.
6. Semmelbrösel auf einem flachen Teller ausbreiten und die Brotschnitten darin wenden.  
Die Panade gut andrücken – auch an den Rändern.
7. Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen  
Die Brote im tiefen Fett unter Wenden goldbraun ausbacken.
8. Auf Küchenpapier abtropfen und z. B. mit Salat servieren.