

Mozzarella in carozza mit Zucchini-Limonen-Salat



Zutaten (für 4 Personen)

200 g Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 getrocknete Tomaten
8 Scheiben Toastbrot
8 Basilikumblätter
2 Eier
200 g Semmelbrösel
150 g Butterschmalz

Für den Zucchini-Salat:

2 Zucchini
50 g Mandelblättchen
1 1/2 unbehandelte Zitrone
1 EL Honig, 4 EL Olivenöl

Außerdem:

Extra-Hartkäse, Rohschinken



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Toastscheiben entrinden und jeweils 4 Scheiben mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum belegen. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und mit den restlichen Toastscheiben bedecken und gut andrücken.
2. Eier verquirlen, Toasts darin mehrfach wenden. Mit Semmelbröseln panieren und in Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei 80 °C auf einem Gitterrost warm halten.
3. Zucchini mit einem Gemüseschneider in Spaghettini schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Von einer Zitrone 1 TL der Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche 1/2 Zitrone in feine Scheiben schneiden und mit den Zucchini, Mandeln und der Marinade mischen.
4. Gebackene Toasts halbieren, mit dem Salat und etwas Schinken anrichten. Hartkäse in Spänen darüber hobeln und servieren.