

Panierte Tomaten mit Kräuter Mozzarella

Zutaten:

- 6 grosse Tomaten
- Paniermehl
- 2 Eier
- 8 Scheiben Rohschinken
- 4 Mozzarella
- Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Petersilie
- Oregano



Zubereitung:

Panierte Tomaten

Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen.

In einem Teller die Eier gut verquirlen. Das Paniermehl in einem zweiten Teller bereitstellen. Die Tomaten zuerst durch das Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden und leicht andrücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Tomaten auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Kräuter Mozzarella

Petersilie, Oregano und Knoblauch fein hacken, mit etwas Olivenöl mischen und mit Salz würzen. Die Mozzarella Kugeln halbieren in einem tiefen Teller geben und mit der Marinade gut vermischen. Jede Mozzarella kreuzweise mit den Schinkenstreifen umwickeln. In eine Bratpfanne etwas Olivenöl geben und erhitzen. Den Mozzarella darin auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 1-1/2 Minuten braten.