



Frittierter Mozzarella (vegetarisch) by Dingo von Janick

Spielmann

Mengen für 10 Personen

Gute vegetarische alternative für panierte Schnitzel

Wichtig!!! Zuerst frittieren, danach die Fleischschnitzel

Quelle: <https://www.kochbar.de/rezept/34486/Frittierter-Mozzarella.html>

Tags: günstig, Schwierig

1.5 kg Mozzarella	Den Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Küchenpapier trockentupfen.
10 Stück Eier	In einer flachen Schüssel die Eier aufschlagen.
200 g Mehl	Etwas Mehl auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
300 g Paniermehl	Etwas Paniermehl auf einen Teller geben.
1.0 Liter Frittieröl	

1. Den Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Küchenpapier trockentupfen. In einer flachen Schüssel die Eier schlagen. Etwas Mehl auf einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen anderen Teller die Semmelbrösel.

2. Die Mozzarellascheiben in Mehl wenden, so dass sie ganz davon bedeckt sind. Überflüssiges Mehl abschütteln. Dann im Ei drehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

3. Das Öl erhitzen, bis ein Brotstück beim Hineingeben bruzzelt. Mozzarella im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Die Käsescheiben sollten nicht lange unfrittiert stehen bleiben, da sich sonst die Panade löst. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.