Mozzarellalaibchen

Zutaten für 5 Personen:

500	g	Mozzarella
5	St.	Toastscheiben
2	St.	Eier, M
1	St.	Eidotter, M
		Salz, frischgemahlener weißer Pfeffer
1,5	EL	Basilikum, frisch, gehackt

Zum Panieren und Backen:

100	g	Semmelbrösel
ca.150	ml	Tafelöl

Herstellung:

1. Mozzarella bzw. das Toastbrot in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit den Eiern und dem Eidotter vermengen.
3. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit frischgehacktem Basilikum verfeinern.
4. Masse ca. 5 Minuten quellen lassen.
5. Aus der Mozzarellamasse 10 Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen.
6. Pfanne mit Öl erhitzen und die Laibchen auf beiden Seiten ca. 2 Minuten braten.
7. Auf ein Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Tipps:

a. Als Dip kannst du eine Schnittlauchsauce dazu reichen
b. und als Vitaminbeilage passt bestens ein Blattsalat.