

# Gebackener Mozzarella mit Tomatensalsa



**Die Zutaten erinnern an den Vorspeisenklassiker Caprese. Der Mozzarella kommt in diesem Rezept aber in einer ganz besonderen Form daher.**

Wenn die Worte «paniert» und «frittiert» aufeinandertreffen, kann nur etwas Feines dabei herauskommen. Auf dem Teller landen heute aber weder selbst gemachte Chicken Nuggets noch Fischstäbli, sondern gebackene Mozzarellabällchen.

Und eines ist sicher: Wenn die goldbraunen Kugeln aufgestochen werden und der geschmolzene Mozzarella herausquillt, läuft allen Käseliebhabern das Wasser im Mund zusammen. Dazu gibt es eine frische Tomatensalsa. E Guete!

## Mozzarella

- Ca. 500 g Mozzarella oder Büffelmozzarella
- 4 Eier
- 250 g Paniermehl
- 100 g Weismehl
- Salz, Pfeffer
- Ca. 5–6 dl Sonnenblumenöl

## Tomatensalsa

- 800 g Tomaten, in kleinen Würfeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 Handvoll frische Basilikumblätter, gehackt
- 1–2 rote Zwiebeln, fein gehackt
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1. Alle Zutaten für die Salsa gut vermischen, abschmecken und beiseitestellen.
2. Falls der Mozzarella nicht bereits in kleinen Portionen vorhanden ist, die Kugeln in ca. 25 g schwere Stücke schneiden.
3. Die Eier verquirlen, danach Eier, Mehl und Paniermehl in separate Schüsseln geben. Die verquirlten Eier mit Salz und

Pfeffer würzen. Tipp: Nicht von Anfang an die gesamte Menge an Mehl und Paniermehl in die Schüsseln geben, sondern nach und nach mit frischem (Panier-)Mehl auffüllen.

4. Die Mozzarellakugeln gut abtropfen lassen, dann zuerst im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und anschliessend im Paniermehl wenden. Danach die Kugeln nochmals durchs Ei ziehen und zum zweiten Mal im Paniermehl wenden.
5. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Mozzarellakugeln vorsichtig hineingeben und rundherum ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken.
6. Auf einen Teller mit Haushaltspapier legen, damit das Fett abtropfen kann.
7. Die gebackenen Mozzarellakugeln mit der Salsa zusammen servieren.

**Zubereitungsdauer: ca. 45 Minuten**

### **Barone Montalto Grillo Sicilia DOC**

Blasses Strohgelb. Erfrischende Aromen von tropischen Früchten und Zitrusnoten. Im Gaumen schöne Mineralität, mittel bis voll und lang anhaltender Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)