



Mozzarella-Taler

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Mozzarella	3 St.
Paniermehl	5 EL
Oregano, getrocknet	
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Frittieröl	1 L
Ketchup	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, Küchenkrepp

1. Mozzarella trocken tupfen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Teller Paniermehl mit Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. In einem weiteren Teller Eier verquirlen und in einen dritten Teller Mehl geben.
2. Mozzarella zuerst in Mehl, dann in Ei und in Paniermehl wenden. Panade leicht festdrücken und Mozzarella-Taler nochmals in Ei und Paniermehl wenden. Mozzarella-Taler bis zum Frittieren tiefkühlen.
3. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Mozzarella-Taler im heißen Öl ca. 2 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frittierte Mozzarella-Taler mit Ketchup servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Idealerweise sollte das Öl ca. 170–180 °C heiß sein. Wenn du kein Thermometer hast, kannst du die Temperatur mit einem Holzlöffel/Holzspieß überprüfen. Stecke die Spitze ins Öl und achte auf Blasen um den Löffel herum. Wenn das Öl Blasen schlägt, sollte es soweit sein. Wenn das Öl kräftig blubbert, solltest du die Hitze etwas reduzieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	35 g