Mozzarella Sticks

Die Mozzarella Sticks sind ein köstliches Fingerfood. Das Rezept für die schnelle Vorspeise gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Mozzarella
2 Stk.	Eier
50 ml	Milch
1 TL	Kräutersalz
2 Tassen	Semmelbrösel
3 EL	Mehl
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Mozzarella Sticks** den Mozzarella abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach in zirka 1 cm breite, längliche Streifen schneiden.

2. Die Milch mit Eier in eine kleine Schüssel verquirlen. Die Semmelbrösel mit dem Kräutersalz in einer weiteren Schale vermengen. Das Mehl bereitstellen.

3. Nun den Käse panieren, dafür zuerst im Mehl, danach in der Ei-Mischung und abschließend in den Bröseln wälzen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Mozzarella rundum kurz goldbraun braten.

Tipp

Achtung die Mozzarella Sticks nicht zu lange braten, da sie sonst sehr schnell schmelzen und auslaufen. Dazu einen grünen Blattsalat und je nach Belieben einen Kräuter Dip oder Tomaten Dip

reichen.