Italienische Rezepte

Mozzarellaburger

Gattung: Italien, Käse, Snack

ZUTATEN

Mozzarella, wenn möglich:
- original italienischen
- Büffel-Mozzarella
Tomaten
Zucchini
Rucolasalat

Paniermehl
Mehl
Salz, Pfeffer
Getr. Thymian
Olivenöl

SAUCE

1 Becher Creme fraiche
2 Essl. Weißen Balsamicoessig
1/2 Limone; den Saft
1 Prise/n Cayennepfeffer

Zubereitung: Tomaten von Strunk befreien, in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Leicht in Mehl wenden und in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten braten - je Seite 2 Minuten.

Zucchini waschen, Strunk entfernen, in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl braten.

Mozzarella in Scheiben schneiden (1 cm dick), in Paniermehl wenden und von beiden Seiten kurz und kräftig braten - zerläuft etwas, ist aber ok.

Rucola säubern, trocknen, in feine Stücke schneiden und mit weißem Balsamicoessig und Olivenöl marinieren - leicht pfeffern.

Nun schichten: Zuerst eine Scheibe gebratenen Mozzarella, dann Zucchini, Tomate, Rucola, nun eine Scheibe frischen Mozzarella, noch mal Tomate, etwas Rucola als Krönung und alles mit der Sauce servieren.

Für die Sauce die Zutaten einfach verrühren und Sauce leicht erhitzen.