

Italienische Rezepte

Bruschetta Mit Mozzarella und Sardellen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Vorspeise, Bruschetta, Italienisch, Fisch

8 Scheib. Kastenbrot
1 Mozzarella Käse
Gesalzene Sardellenfilets
- nach Belieben

Milch: nach Belieben
Mehl: nach Belieben
1 Ei; mit wenig Mehl verquirlt
reichlich Schweinefett

Die Brotscheiben auf einer Seite mit einem scharfen Messer etwas aushöhlen.

Eine Scheibe Mozzarella und 2 Sardellenfilets hineinlegen.

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

Wenn sie lauwarm ist, die Scheiben damit benetzen, in Mehl wenden und mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Die Scheiben in reichlich Schweinefett rösten und häufig wenden, damit sie nicht anbrennen. Sehr heiß servieren.