

Italienische Rezepte

Formaggio in carrozza: "Käse in der Kutsche"

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Brot, Italien, Käse, Vorspeise

8 Scheiben Toastbrot

2 Essl. Mehl

2 Eier

2 Essl. Milch

Salz

Pfeffer

evtl. Basilikum 5 Bl

-Olivenöl

Für den Belag:

200 g italienischen Käse (z. B.
-Mozzarella, auch

Galbanino)

Eier, Milch, Mehl und etwas Salz verquirlen. Toastscheiben darin eintauchen.

Käse in mitteldünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Toastscheiben legen.

Eventuell noch etwas würzen, mit Pfeffer oder mit einem frischen Basilikumblatt. Das Ganze in dem Olivenöl ganz langsam bei kleiner Hitze braten, damit die Wärme den Käsebelag aufschmilzt. Das geht etwas schneller, wenn Sie die Pfanne abdecken. Sobald die eine Seite goldgelb gebräunt ist, wenden.