

Italienische Rezepte

Calzonette Gebratene Brottaschen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Brot, Italien, Käse, Spinat, Tomate

350 g	Blattspinat		- weise anderer Mozzarella
50 g	Zwiebeln	50 g	Tomaten
4	Knoblauchzehen	3 Essl.	Olivenöl
6	Essl. Öl	8	Scheib. Kastenweissbrot (1 cm dick)
	Salz	2	Eier
	Schwarzer Pfeffer		Mehl zum Wenden
8	Sardellenfilets	4 Essl.	Weisses Trüffelöl
150 g	Büffelmozzarella; ersatz-	1	Bund Basilikum, klein

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln, die Hälfte vom Knoblauch durchpressen. 1/3 des Öls in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz darin andünsten. Den Spinat tropfnass dazugeben. Topf mit einem Deckel verschließen. Spinat 3-4 Minuten dünsten, dann abtropfen lassen, dann die Flüssigkeit Portionsweise auspressen. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen.

Sardellenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mozzarella längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten ebenfalls halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Restlichen Knoblauch durchpressen und mit Olivenöl mischen.

Jede Brotscheibe diagonal durchschneiden und mit Knoblauchöl einpinseln. Auf der Hälfte der Brotscheiben den Spinat verteilen. Darauf den Mozzarella, die Sardellen und Tomaten anrichten. Die restlichen Brotscheiben darauf legen und gut zusammendrücken.

Eier verquirlen. Die Brote zuerst dünn in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen: Darauf achten, dass die Kanten voll gesogen sind, damit die Brote beim Braten zusammenhalten. Die Brote im restlichen heißen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 Minuten goldbraun braten, dann auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, einmal halbieren und auf Tellern anrichten. Mit dem Trüffelöl beträufeln. Einige Basilikumblätter zum Garnieren zur Seite legen, die anderen fein schneiden und auf den Broten verteilen. Mit den ganzen Basilikumblättern garnieren.