



Mozzarella-Plätzli mit Maispanade mit Blattsalat

Der kleine Unterschied macht es aus: Die Mozzarellascheiben werden nicht mit Paniermehl sondern mit Maisgriess paniert. Die Maispanade wird beim Braten sehr knusprig, während der eingehüllte Mozzarella zu fließen beginnt.

Zusammen mit grünem Salat angerichtet sind sie eine einfache, aber leckere Vorspeise. Die Mozzarella-Plätzchen schmecken zwar auch kalt sehr gut, doch besonders fein sind sie lauwarm, wenn der Mozzarella noch von leicht cremiger Konsistenz ist.

Zutaten (2 Vorspeisen)

- 1 Mozzarella (ca. 100g)
- 1 Ei
- Mehl
- Maisgriess (fein oder mittel)
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Drei Panierstationen vorbereiten: 1 Teller mit Mehl, 1 Teller mit dem verquirlten und gewürzten Ei und 1 Teller mit dem Maisgriess.

Mozzarella in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dann im Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen und schliesslich im Maisgriess wenden.

Etwa 15 Minuten ruhen lassen und danach nochmals durchs Ei ziehen und ein zweites Mal im Maisgriess wenden.

Nochmals 30 Minuten ruhen lassen, damit der Maisgriess etwas aufquillt.

Auf jeder Seite in Bratbutter goldgelb braten und auf grünem Blattsalat anrichten.



