



Pikante Fotzelschnitten mit Mozzarella

Fotzelschnitten mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus. Einst ein einfacher, billiger Znacht, an den sich viele ältere Semester gerne erinnern. Fotzelschnitten können auch pikant zubereitet werden und sie behalten dabei den Charme dieses so simplen Gerichtes. Ich habe die Fotzelschnitten nach dem Braten in Butter mit Mozzarella und ein paar Tomatenscheiben belegt und in den Ofen geschoben. Statt Zucker und Zimt habe ich sie mit provençalischen Kräutern und Kräutersalz gewürzt. Anstelle des Mozzarella könnte man auch einen würzigeren Weichkäse verwenden, z.B. Taleggio oder gar ein Blauschimmelkäse.

Zutaten (1 Portion)

3 Scheiben Altbrot (3-4 Tage alt)
1/2DL Weisswein
1 Ei
1/2dl Milch
1Tl Herbes de provençe
120g Mozzarella
3 Datteltomaten
10g Tafelbutter
1/2Tl Kräutersalz
 Bratbutter, Pfeffer

Zubereitung

Brotscheiben mit wenig Weisswein beträufeln.

Ei, Milch und Herbes de provençe miteinander verquirlen. Brotscheiben darin wenden, dabei die Scheiben leicht in die Eimasse drücken, damit das Brot etwas Eimasse aufsaugt.

Ofen inklusive ausgebuttertem Backblech auf 180° aufheizen.

Tafelbutter in einem Pfännchen schmelzen und mit Kräutersalz würzen.

Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden.

Fotzelschnitten in Bratbutter auf jeder Seite ca. 6-7 Minuten braten. Danach ins vorgeheizte Backblech legen. Mit den Mozzarellascheiben belegen, die Tomatenscheibchen darauf verteilen und mit der gesalzenen Tafelbutter beträufeln.

Im oberen Drittel des Backofen ca. 12 Minuten gratinieren (bis der Mozzarella über die Ränder der Brotscheiben fließt).

Anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.





Ofenbereit...

