

Panierter Mozzarella mit Tomaten-Salsa und Pesto

Für zwei Personen

Für den Mozzarella:

2 Kugeln Mozzarella	2 EL Mehl	50 g Zwieback
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Öl, Salz, Pfeffer, Oregano

Für die Salsa:

3 Cherrytomaten	1 kleine milde Peperoni	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	4 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan	Meersalz	50 ml Olivenöl
Pfeffer		

Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen, dabei ein wenig für die Garnitur beiseitelegen. Den Knoblauch schälen, den Parmesan reiben. Beides zusammen mit den Pinienkernen in einem größeren Mörser zerstoßen, nach und nach etwas Salz und den Parmesan einarbeiten und zum Schluss das Öl in dünnem Strahl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Salsa die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Peperoni längs halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Nun den Koriander fein hacken, die Zitrone auspressen. Einen Esslöffel Koriander und zwei Esslöffel Olivenöl zu den Tomaten geben und das Ganze mit Zitronensaft, Zucker und Meersalz abschmecken. Die Mozzarellakugeln gut abtropfen lassen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einem Blitzhacker den Zwieback zu feinen Bröseln verarbeiten. Das Ei verquirlen und den Mozzarella zunächst durch das verquirlte Ei ziehen und danach in den Semmelbröseln wälzen. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Mozzarellakugeln in dem heißen Öl circa fünf Minuten goldbraun frittieren. Den Mozzarella mit der Tomatensalsa und dem Pesto auf Tellern anrichten. Mit frischem Basilikum garniert servieren.

Nina Kreska am 02. September 2014