

Schnelles Mozzarella-Schnitzel

Für 2 Portionen

2 Scheiben Bacon	300 g Mozzarella	1 Ei
300 g Mehl	300 g Polentagrieß	50 g Butter
1 Zweig Rosmarin	Chilipulver	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Bacon bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Für die Panade das Ei in einer Schale aufschlagen und verrühren. Jeweils eine weitere Schale mit Mehl und Polentagrieß befüllen. Die einzelnen Mozzarellascheiben zunächst in der Mehlschale, anschließend in der Eimasse und als letztes im Polentagrieß wenden. Nun den Bacon aus der Pfanne nehmen und den panierten Mozzarella mit der Butter von beiden Seiten anbraten. Rosmarin klein hacken und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss den Mozzarella auf einem Handtuch abfetten und den Mozzarella mit den Speckscheiben und Rosmarin garnieren.

Steffen Henssler am 15. 08. 2012