

Mozzarella Sticks



Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Mozzarella
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel bzw. Paniermehl
- 1 TL Kräutersalz
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) zum Frittieren

Zubereitung

1. Heumilch-Mozzarella gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Anschließend in längliche Streifen schneiden.
3. Für die Panade die Semmelbrösel und die Gewürze mischen und in einen tiefen Teller geben. Ebenso das Mehl und die verquirlten Eier jeweils in einen tiefen Teller geben. Zum Panieren werden die Sticks erst rundum in Mehl gewendet, dann in das Ei getaucht und zuletzt in den Semmelbrösel gewendet. Damit die Panade schön dick und knusprig wird, die Sticks ein zweites Mal im Ei und in den Semmelbrösel wenden.
4. Das Öl ca. 3 cm hoch in einen Topf geben und erhitzen.
5. Mozzarella Sticks für ca. 3-4 Minuten goldbraun ausbacken und noch heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!