Gebratene Zucchini-Mozzarella-Scheiben

Omelette alle zucchine con Mozzarella

Leicht | 4 Portionen | 50 min.



Ist es ein Sandwich oder ein Omelette? Eigentlich ist es beides – und es schmeckt ganz hervorragend.

„Omelette alle zucchine con Mozzarella“ mit Pesto und Tomaten – nicht gebraten, gekocht oder gebacken – sondern frittiert. In dieser Variation schmeckt das grüne Gemüse der ganzen Familie und ist ideal als Fingerfood für das Buffet auf der nächsten Geburtstagsfeier.

Zutaten

1 Kugel Mozzarella (200 g)

2 Eier

1 Glas ORO di Parma Pesto Rosso

3 EL Mehl

8 EL helles Bier

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Dosen ORO di Parma Tomaten stückig mit Basilikum

1 Zucchini (300 g)

Eine gute Handvoll frische Minze

Oliven

Schritt 1: Der Bierteig

Für den Bierteig zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit Bier, 1 EL Olivenöl und Mehl verrühren. Den fertigen Bierteig ca. 30 Minuten quellen lassen.

Schritt 2: Die Sauce

ORO di Parma stückige Tomate mit Basilikum, 2 EL Olivenöl, etwas ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert und Minze vermengen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schritt 3: Das Gemüse

Die Zucchini in 16 Scheiben und den Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Den geschnittenen Mozzarella erst mit der Sauce, dann mit den Zucchini bedecken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mozzarella-Zucchini-Türmchen wenden und nun die obere Seite ebenfalls mit Sauce bestreichen und mit einer Scheibe Zucchini belegen.

Schritt 4: Das Finale

Das Eiweiß steif schlagen und mit Salz unter den Bierteig rühren. Danach langsam das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Gemüse-Sandwiches gut zusammendrücken und vorsichtig im Teig wenden, um sie dann im heißen Öl von jeder Seite 4 Minuten anzubraten. Die fertigen Zucchini-Mozzarella-Scheiben mit ORO di Parma Pesto Rosso genießen.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte