



Mozzarella-Sticks selber machen

Frittierte Mozzarella-Sticks mit Tomaten-Dip

🔪🔪🔪 Leicht 🍽️ 4 Portionen ⌚ 40 min.



Dieses Rezept für selbstgemachte, knusprige Mozzarella-Stäbchen mit einem herrlich fruchtigen Saucen-Dip aus Kirschtomaten und Kräutern ist unschlagbar lecker. Und das Beste: Sie sind schnell und einfach zubereitet. Ideal für die nächste Party, als Antipasti in einem italienischen Menü – oder einfach nur so. Schmeckt übrigens Groß und Klein!

Zutaten

2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
2 Eier
50 g Mehl
100 g Semmelbrösel
1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)
Ein paar frische Kirschtomaten
1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
1–2 Knoblauchzehen
Eine gute Handvoll frischen Estragon, Thymian und Rosmarin
2–3 EL Olivenöl "extra vergine"
2 TL Condimento Bianco Agrodolce
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zucker
Öl zum Frittieren
Alternativ zu frischen Kirschtomaten, können auch ORO di Parma Kirschtomaten ungeschält verwendet werden.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Eier, Mozzarella, Mehl, Semmelbrösel

Verquirle zuerst die Eier, halbiere danach die Mozzarella-Kugeln und schneide sie in Streifen. Die geschnittenen Mozzarella-Sticks kannst du jetzt panieren. Dafür zuerst in das Mehl, dann in die verquirlten Eier und zuletzt in die Semmelbrösel eintauchen und gut ummanteln. Halbiere für den Dip die frischen Kirschtomaten. Italienische Kräuter dürfen natürlich auch nicht fehlen: Schneide Estragon, Thymian und Rosmarin so fein wie möglich, denn so geben sie ihr Aroma besonders intensiv ab.

Schritt 2: Der Kirschtomaten-Kräuter-Dip

Zutaten: Kirschtomaten, Estragon, Thymian, Rosmarin, Öl, stückige Tomaten, Tomatenmark, Zucker

Gib etwas Olivenöl in die Pfanne und erhitze es leicht. Darin den Thymian, Rosmarin und Knoblauch anschwitzen und mit einen Schuss Essig ablöschen. Danach ORO di Parma stückige Tomaten und ORO di Parma Tomatenmark hinzugeben. Im nächsten Schritt mischst du noch die halbierten Tomaten und den Zucker unter. Lass die Sauce dann ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Schritt 3: Das Finale

Zutaten: Mozzarella-Sticks, Kirschtomaten-Kräuter-Dip

Jetzt wird's heiß und fettig: Erhitze das Öl und frittiere die Mozzarella-Sticks bis sie schön goldbraun sind. Zum Schluss musst du nur noch den Estragon in die Sauce geben, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviere deine Mozzarella-Sticks zusammen mit dem Dip – so lecker! Da fällt es schwer vor der Party nicht selbst alles aufzuessen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



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