

Pesto-Mozzarella in carrozza mit Tomatensalat



Bei solchen Temperaturen, wie sie gerade herrschen, hat man ja nicht sonderlich viel Hunger – zumindest mir geht es netterweise so. Das heißt, ich habe mal weniger Lust aufs Naschen, somit also vor allem auf Süßes – gut für die Bikinifigur. Und doppelt gut, denn ich komme nicht auf die irrsinnige Idee, bei dieser Hitze den Ofen anzuwerfen...

Irgendwann kommt dann aber auch mal der Hunger auf und da die Woche mal wieder viel zu wenige Tage und die Tage viel zu wenige Stunden haben (ihr kennt das sicher...), darf es gerne schnell gehen. Schmecken soll es natürlich auch und schön herzhaft sein. Am besten mit Salat dabei.



Da kam ein Gericht meiner Ma gerade recht. Diese Version des

„Mozzarella in carrozza“ hat sie früher oft gemacht und wir alle haben es geliebt. Der Tomatensalat mit seiner frischen Säure ist dazu ein Muss – ohne schmeckt es nicht mal halb so gut, finde ich!

Der Mozzarella in carrozza ist ein italienischer Klassiker. Carrozza ist die Kutsche, der Mozzarella kommt also in der Kutsche daher – warum auch immer. Auf jeden Fall schmeckt das gebratene Käsesandwich, die Italiener wissen einfach, was sie kulinarisch tun. Und mit diesem unkomplizierten Rezept werdet ihr hoffentlich auch bald ein neues Lieblingsgericht haben.

Für 2 Personen:

Sandwich:

4-8 Scheiben Sandwich-Toast (oder normalen Toast)

1-2 Packungen Mozzarella

1 Gläschen Pesto

2 kleine Eier (1 Ei für 2 große Sandwich-Toasts)

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

Olivenöl

Tomatensalat:

Reife Tomaten (unterschiedliche Größe und Farbe)

Condimento bianco

Olivenöl

1 kleine rote Zwiebel

Frischer Basilikum

Salz, Pfeffer

Die Eier mit der Sahne in einer flachen Schale, in die man die Toastscheiben legen kann, verquirlen.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pesto in einen flachen Teller geben und die Mozarellascheiben darin wälzen. Eine Scheibe Toast in die Eiermischung legen, Mozarellascheiben darauf verteilen und einige Blätter frischen Basilikum auf den Käse legen. Eine zweite Toastscheibe darauf legen, andrücken und das Sandwich umdrehen, sodass die zweite Scheibe auch kurz in der Eiermasse liegt.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Jedes Sandwich in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Während eins brät, kann man die anderen vorbereiten und zwischendurch vielleicht sogar den Salat machen.

Für den Salat die Tomaten waschen, trocknen und je nach Größe halbieren, vierteln oder sechsteln. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Frische Basilikumblätter zerzupfen und zufügen. Alles mit dem Condimento, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Die fertigen Mozzarella-Sandwichs mit dem Salat anrichten und heiß servieren.



Das Gericht ist perfekt im Sommer, wenn es reife und

aromatische Tomaten gibt!

Viel Freude beim Nachkochen und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende,
eure Judith