

Panierte Mozzarella – Kugeln mit grüner Salsa

<p>kleine Mozzarella – Kugeln 1 Ei 2 EL Mehl 3-4 EL Semmelbrösel Öl zum Ausbacken</p> <p>Salsa:</p> <p>1 Bund Frühlingszwiebeln 2 EL Zitronensaft 1 Sardellenfilet in Öl 1 – 2 TL Kapern 1 Knoblauchzehe 5 Stängel glatte Petersilie 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer</p>	<p>Zubereitung</p> <p>Mozzarella trocken tupfen. Ei verquirlen, salzen, pfeffern. Die Kugeln erst in Mehl, dann im Ei, anschliessend in den Bröseln wälzen. Die Prozedur wiederholen, das verhindert ein Auslaufen des Käses beim Ausbacken. Im heissen Öl knusprig frittieren.</p> <p>Für die Salsa die Zutaten sehr fein schneiden, den frischen Knoblauch mit einem breiten Messer und etwas Salz fein zerdrücken, alles mischen und abwürzen.</p>
--	---

