

Mozzarella Hoch3

Cordon Bleu / Scamorza / Burrata



Rezept für ca. 4-6 Personen

Für das Cordon Bleu:

12-18 kleine Pfannkuchen mit ca. 8cm Durchmesser *

Zutaten Füllung:

4-5 Esslöffel Ricotta
2-3 Esslöffel Parmaschinken in Streifen geschnitten
2 Esslöffel Parmesan gerieben
1 Esslöffel Petersilie in Streifen
2-3 Esslöffel Scamorza - Geräucherter Mozzarella in Streifen
2 Esslöffel getrocknete Tomaten in feine Streifen
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zum Frittieren:

2 Bio Eier
1 Handvoll Pankomehl
Frischer Basilikum und Petersilie (sehr trocken schleudern)
Mehl
Rapsöl zum Frittieren

Burrata:

4-6 Stück Burrata
Tomaten nach Wahl
Salz, Pfeffer, Honig, Senf, Olivenöl
Frischer Basilikum gezipft
Balsamico z.B. Balsamica Crema von Kubru

Scamorza:

2 Stück Scamorza (geräucherter Mozzarella)

Zubereitung Pfannkuchen Cordon Bleu:

(* Ich habe die Cake Pan von AMT Gastroguss genommen. Die Pfanne eignet sich perfekt für gleichgroße Pfannkuchen).

Die Pfannkuchen ausbacken und bis zum füllen abdecken damit sie etwas "schwitzen". Aus den Zutaten für die Füllung eine Creme herstellen und gerne etwas kräftiger abschmecken.

Die Pfannkuchen mit der Creme bestreichen und zum Halbmond zusammenklappen. Dabei schön festdrücken und darauf achten das die Enden/Ränder gut verschlossen sind.

Panko und Kräuter in einem Mixer fein mixen. Die Pfannkuchen wie ein Schnitzel in Mehl, Ei und der Panko-Kräutermischung panieren und in 180-190 Grad heißem Öl knusprig ausbacken.

Zubereitung Burrata:

Tomaten kleinschneiden und zusammen mit den anderen Zutaten zu einem Salat verarbeiten.

Zubereitung Scamorza:

Scamorza in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in heißem Fett von beiden Seiten kross anbraten und sofort servieren.

Servieren: Den Burrata mittig etwas aufbrechen oder schneiden und mit den Tomaten füllen. Cordon Bleu und Scamorza dazugeben, restlichen Dressing der Tomaten darüberträufeln - fertig.

Die meisten Zutaten gibt eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt. Wenn Ihr etwas nicht bekommen solltet gibt es auch die Möglichkeit online zu kaufen. Links dazu findet Ihr auf meiner Webseite. P.S. Hier findet ihr auch weitere Rezepte zum Nachgrillen oder Nachkochen.

Bei Fragen einfach melden.

Guten Appetit wünscht Jörg Päßler



COOK AND GRILL
NOTHING ELSE . . .

www.cookandgrill.eu