

Mozzarella Herzen mit Tomaten Dip

Fingerfood schmeckt den Kleinsten besonders gut. Diese Mozzarella Herzen können ganz einfache und mit Hilfe von Kinderhänden gemacht werden. Dazu gibt's einen fruchtigen Tomaten Dip.



Rezept

2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

einfach

Mozzarella Herzen:

- 200g **LAND-LEBEN Dinkelbrösel**
- 250g Mozzarella
- 2 Eier Gr. M
- 4 EL Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Oregano
- Öl zum Ausbacken

Tomaten Dip:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 200g Tomatenfruchtfleisch in Stücken (Dose)
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum
- ½ TL Oregano
- 1 TL Honig
- 2 EL neutrales Öl

Zubereitung:

Für den Tomaten Dip, Zwiebeln sowie Knoblauch fein hacken und in etwas Öl anbraten. Tomatenmark und Honig und kurz mitrösten. Mit Tomatenstücken ablöschen, Oregano sowie Basilikum zugeben und auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

Den Dip etwas abkühlen lassen und anschließend fein pürieren.

Mozzarella in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher Herzen ausstechen, die Mozzarella Reste in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

Mehl in einen tiefen Teller geben. Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen. **LAND-LEBEN Dinkelbrösel**, Oregano und Salz ebenfalls in eine Schüssel geben.

Die Mozzarella Herzen in Mehl wenden, anschließend im Eigemisch schwenken und danach mit Vollkornbröseln panieren.

Nun ein zweites Mal im Eigemisch wenden und nochmal panieren. Die „doppelte Panade“ ist notwendig damit der Käse beim Backen nicht ausläuft. Wer GANZ sicher gehen möchte, kann die Herzen noch ein Drittes Mal panieren.“

Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Mozzarella Herzen für ca. 1 Minuten goldbraun backen. Die Herzen können bei ca. 80 Grad Ober-/Unterhitze warm halten.

TIPP: Mozzarella Reste, welche beim Ausstechen anfallen, einfrieren und die nächste Pizza damit belegen.