AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

KÄSEBURGER MIT TOASTBROT



KURZ VORGESTELLT

Hausgemachte Burger mit dem Lieblingskäse. Das Prinzip kann vielfach variiert und gewürzt werden: mit veganem Brot, mit Tofu und Kräutern ...

ZUTATEN (4 PERSONEN)

16 Sch	Helles Toastbrot	100 g	Paniermehl
300 g	Mozzarella	0.3 TL	Salz
1	Ei, grosses	4 EL	Öl

ZUBEREITUNG

1. Eine Mulde in eine Scheibe Toastbrot drücken und eine Scheibe Mozzarella in die Mulde legen. In einer zweiten Scheibe Toastbrot ebenfalls eine Mulde eindrücken. Ränder etwas anfeuchten. Die zweite Scheibe mit hohler Seite nach unten auf den Käse drücken.
2. Mit einem Glas oder - falls in der richtigen Grösse vorhanden - mit einem Servierring (siehe Foto) eine möglichst grosse Rondelle ausstechen.
3. Die Mozzarella-Toast-Scheibe von beiden Seiten in verquirltem Ei und dann in leicht gesalzenem Paniermehl oder Nussmesan drehen.
4. Die Scheiben in Öl bis zum gewünschten Bräunungsgrad braten.

Rezept: Chris Ignatz. Trick 17: Essen und trinken. frechverlag 2019 - Foto: compactcook.com