Kochen

Caroline Autenrieth **Dienstag, 02.05.2022**

Erdbeer-Tomaten-Salat mit gebratenen Mozzarellabroten **Für 4 Personen**

Zutaten
Für den Salat
1 Zwiebel, rot, groß
250 g Erdbeeren
150 g Kirschtomaten, bunt: gelb, rot
0,5 Bund Basilikum
5 EL Olivenöl
2 TL Zucker
6 EL Balsamessig, hell
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Mozzarellabrote
1 Kugel Mozzarella, ca. 200 g
8 Scheiben Weißbrot, vom Vortag
0,5 TL Oregano
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch
2 EL Mehl
etwas Salz
etwas Pfeffer
200 ml Pflanzenöl

Zubereitung
1. **Für den Salat** Zwiebel abziehen und in fein Würfel schneiden. Erdbeeren kurz abbrausen, trockentupfen putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten abbrausen trockenreiben und nach Belieben halbieren oder vierteln. Basilikum grob zerzupfen.
2. Die Zwiebelwürfel in 1 TL Öl andünsten. 1 TL Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 2 EL Essig ablöschen und abkühlen lassen.
3. **Für die Brote** Mozzarella in 8 dünne Scheiben schneiden. Weißbrot entrinden.
4. Jeweils 2 Käsescheiben auf eine Brotscheibe legen, die Ränder dabei frei lassen.
5. Die Käsescheiben mit etwas Oregano bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den übrigen Brotscheiben abdecken. Die Ränder kurz in kaltes Wasser tauchen und festdrücken.
6. Eier in einer größeren, flachen Schale, mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl ebenfalls auf einem Teller verteilen.
7. Die Brote im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Brote danach in die Eiermilch legen, bis die gesamte Flüssigkeit von den Broten aufgesogen wird, zwischendurch einmal wenden.
8. **Inzwischen für den Salat** den übrigen Essig, Salz, Pfeffer und übriges Öl zu einem Dressing verrühren. Erdbeeren und Tomaten auf einer Platte anrichten.
9. **Für die Brote** das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brote darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Dressing über Tomaten und Erdbeeren träufeln. Zwiebelwürfel darüber geben, mit Basilikum bestreuen und mit den Broten anrichten und servieren.