



# Frittierte Mozzarella Sticks mit Kirschtomaten

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Kugeln Mozzarella (à 125g)
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- Ein paar Kirschtomaten
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1-2 Knoblauchzehen
- Eine gute Handvoll Estragon, Thymian und Rosmarin
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 TL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker
- Öl zum Frittieren



---

### Schritt 1: Der Mozzarella

Eier verquirlen. Mozzarella halbieren und in Streifen schneiden. Mozzarella-Streifen in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.

## Verwendete Produkte



### Schritt 2: Die Sauce

Kirschtomaten halbieren. Rosmarin, Thymian und Estragon fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Essig anschwitzen. Stückige Tomaten und Tomatenmark hinzufügen. Halbierete Kirschtomaten und Zucker hinzugeben. 10 Minuten bei mittlere Hitze köcheln lassen. Estragon unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 3: Das Finale

Öl erhitzen und Mozzarella – Sticks frittieren. Dippen und sich schmecken lassen!