



# Gebratene Zucchini-Mozzarella-Scheiben

**Omelette alle zucchine con Mozzarella**

Leicht

4 Portionen

50 min.



Ist es ein Sandwich oder ein Omelette? Eigentlich ist es beides – und es schmeckt ganz hervorragend.

„Omelette alle zucchine con Mozzarella“ mit Pesto und Tomaten – nicht gebraten, gekocht oder gebacken – sondern frittiert. In dieser Variation schmeckt das grüne Gemüse der ganzen Familie und ist ideal als Fingerfood für das Buffet auf der nächsten Geburtstagsfeier.

## Zutaten

1 Kugel Mozzarella (200 g)  
2 Eier  
1 Glas ORO di Parma Pesto Rosso  
3 EL Mehl  
8 EL helles Bier  
1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert  
2 Dosen ORO di Parma Tomaten stückig mit Basilikum  
1 Zucchini (300 g)  
Eine gute Handvoll frische Minze  
Oliven

## Schritt 1: Der Bierteig

Für den Bierteig zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit Bier, 1 EL Olivenöl und Mehl verrühren. Den fertigen Bierteig ca. 30 Minuten quellen lassen.

## Schritt 2: Die Sauce

ORO di Parma stückige Tomate mit Basilikum, 2 EL Olivenöl, etwas ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert und Minze vermengen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Schritt 3: Das Gemüse

Die Zucchini in 16 Scheiben und den Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Den geschnittenen Mozzarella erst mit der Sauce, dann mit den Zucchini bedecken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mozzarella-Zucchini-Türmchen wenden und nun die obere Seite ebenfalls mit Sauce bestreichen und mit einer Scheibe Zucchini belegen.

## Schritt 4: Das Finale

Das Eiweiß steif schlagen und mit Salz unter den Bierteig rühren. Danach langsam das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Gemüse-Sandwiches gut zusammendrücken und vorsichtig im Teig wenden, um sie dann im heißen Öl von jeder Seite 4 Minuten anzubraten. Die fertigen Zucchini-Mozzarella-Scheiben mit ORO di Parma Pesto Rosso genießen.

## Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

[www.orodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.orodiparma.de/italienische-rezepte)