Knusprige Mozzarella Sticks mit würzigem Tomaten-Dip

Goldbraun panierte Mozzarella Sticks aus dem Airfryer mit fruchtig-scharfem Tomaten-Dip aus ORO di Parma Tomaten stückig.

Leicht | 4 Portionen | 21 min.



Diese **knusprigen Mozzarella Sticks** werden im Airfryer besonders goldbraun und überzeugen mit ihrem zart schmelzenden Kern. Dazu passt ein würziger Tomaten-Dip aus ORO di Parma Tomaten stückig, verfeinert mit Chili und frischem Basilikum.

Zutaten

für die Mozzarella Sticks

200 g Mozzarella, in Sticks geschnitten

100 g Weizenmehl

2 Eier, verquirlt

150 g Paniermehl

1 Prise Salz

für den Tomaten-Dip

400 g ORO di Parma Tomaten stückig

1 kleine Chilischote fein gehackt oder ½ TL Chiliflocken

½ TL Salz

¼ TL schwarzer Pfeffer

6 g frische Basilikumblätter

Schritt 1: Mozzarella vorbereiten

Die Mozzarella-Sticks trocken tupfen. Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl jeweils in separate Schüsseln geben.

Schritt 2: Mozzarella panieren

Die Mozzarella-Sticks zuerst im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und im Paniermehl wälzen. Für eine besonders knusprige Hülle den Vorgang mit Ei und Paniermehl ein zweites Mal wiederholen.

Schritt 3: Knusprige Mozzarella Sticks im Airfryer backen

Die panierten Mozzarella-Sticks in den Airfryer-Korb legen und bei 180 °C etwa 5–6 Minuten goldbraun backen.

Schritt 4: Würzigen Tomaten-Dip zubereiten

ORO di Parma Tomaten stückig zusammen mit Chili, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren.

Schritt 5: Anrichten

Die frisch gebackenen Mozzarella-Sticks mit dem warmen Tomaten-Dip anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte