



## **Mozzarella-Sticks mit geschmolzenen Tomaten**

### **Zutaten für 4 Portionen**

2 Kugeln Mozzarella (à ca. 125 g), 2 Eier, Salz, Pfeffer, 50 g Mehl, 100 g Semmelbrösel, 500 g Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehen, 4 Stiele Estragon, 3 EL Olivenöl, 2 Stiele Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 2 TL Weißwein-Essig, 1 EL Zucker, Öl zum Frittieren, außerdem Küchenpapier

### **Zubereitung**

Mozzarella abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und längs halbieren. Jede Hälfte längs in 4 Stücke schneiden. Die Eier in einer Schale verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Stücke nacheinander im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Danach ein weiteres Mal durch das Ei ziehen und nochmals mit den Semmelbröseln panieren.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Knoblauch andrücken. Estragonblätter abzupfen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Essig und Zucker zugeben und 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Vom Herd nehmen. Den Estragon unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Mozzarella-Stücke darin portionsweise 45-60 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den geschmolzenen Tomaten servieren.