

# Mozzarella im Kartoffelmantel



Zutaten für 10 Personen:

20 fingerdicke Scheiben Mozzarella

1 kg mehlig kochende Kartoffel  
5 Eigelb  
3 feingehackte Knoblauchzehen  
1 TL gehackter Thymian  
Salz, Pfeffer

100 g Mehl )\_\_ zum Panieren  
5 Eier )  
1 dl Bratbutter

7 Tomaten  
100 g frischer Basilikum  
etwas Olivenöl  
etwas Zitronensaft  
etwas weisser Balsamico  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und auf einer Küchenraffel fein reiben.

Die Eigelbe, den Knoblauch und Thymian zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mozzarellascheiben mit Mehl bestreuen, durch das verquirlte Ei ziehen und mit der Kartoffelmasse vorsichtig umhüllen.

Sie in der heißen Bratbutter beidseitig goldbraun braten.

Die Tomaten waschen, den Strunkansatz herausschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Den Basilikum ebenfalls waschen, die Blätter abzupfen, klein schneiden und zu den Tomaten geben.

Mit Zitronensaft, weißem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mozzarella-Kartoffelscheiben auf den zimmerwarmen, marinierten Tomatenwürfel anrichten.

Sofort servieren.