

Liebe Köch*innen,

Tomate-Mozzarella kennt jeder und mögen viele. Aber schon mal Mozzarella mit geschmolzenen Zwiebeln probiert? Das passt richtig gut auf unserem Baguette. Für die anderen Baguettes wollte ich eine Zucchini gerne als eine Art Schnitzel machen. Hier aber auch zeigen, dass es nicht zwangsläufig Mehl und Ei zum panieren braucht. Es reicht ein bisschen Hitze, Salz und Zucker, damit das enthaltene Zellwasser austritt und die Semmelbrösel ohne weitere Zutaten an den Zuccinischeiben haften.



Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer

Zutaten

Ausreichend für 4 Baguettes als Belag.
(reicht für 12 Menschen).

- 2 Tomaten
- 1/2 Salatgurke
- ¼ Kopf Eisbergsalat

Mozzarella Zwiebel Belag (für 2 Baguettes).

- 200 g Mozzarella
- ½ Glas Pesto Genovese
- 400 g Zwiebeln geschnitten
- Salz, Zucker

Zucchini“schnitzel“ Belag (für 2 Baguettes).

- 1 Zucchini (gelb und/oder grün) etwa 300 g schwer
- 100 g Semmelbrösel
- Salz, Zucker
- 1 EL Gewürzmischung (hier Würdis Pizza und Pasta Gewürz)
- Öl zum Braten und marinieren
- ½ Glas Remoulade

Zubereitung

Zuerst den Belag vorbereiten. Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Bei zwei Drittel Hitze etwa 40 Minuten unter Rühren schmoren. Bei Verwendung frischer Zwiebeln das grün der Zwiebel erst nach der Hälfte der Garzeit hinzufügen.

Gurken und Tomaten in Ringe schneiden, Eisbergsalat waschen und zupfen, Mozzarella in Scheiben schneiden.

Zucchini schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker, Öl und Gewürz vermengen und flach ausgebreitet 7 Minuten bei 240 Grad im Ofen garen. Auskühlen lassen und dann in Semmelbrösel wenden. In Öl ausbraten und auskühlen lassen.

Ein Baguette mit Remoulade, Eisbergsalat, Zucchini“schnitzel“, Tomate und Gurke belegen, das andere mit Pesto, Eisbergsalat, geschmolzenen Zwiebeln, Mozzarella und Tomate.