



Frittierte Mozzarella Wraps

2 PERSONEN



CA. 40 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

2 Bayernland Mozzarella Wraps

100 g Makkaroni

80 g Bacon

50 g Kirschtomaten

20 g schwarze Oliven

2 EL getrocknete Petersilie

Salz & Paprikapulver

50 g Mehl

2 Eier

50 g Paniermehl

Butaris Butterschmalz zum Frittieren

1. Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen.
2. In der Zwischenzeit frische Mozzarella Wraps aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen. Wraps ausrollen und mit Bacon belegen.
3. Tomaten und Oliven in feine Scheiben schneiden.
4. Makkaroni abtropfen lassen, in eine Schüssel mit Tomate-Olivenscheiben geben und mit getrockneter Petersilie schön vermischen. Zum Schluss mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Wrap mit der Makkaroni Mischung belegen und fest einrollen. Enden und Seiten mit Zahnstochern fixieren.
5. Mehl auf einen flachen Teller geben und gefüllte Wraps mehrmals durchziehen. Eier verquirlen und mit einem Pinsel die Wraps bestreichen. Wraps in einem Teller mit Paniermehl von allen Seiten schön andrücken.
6. Wraps für einige Minuten in Butterschmalz frittieren bis sie eine schöne goldbraune Farbe annehmen. Vor dem Servieren kurz auf Küchentüchern abtropfen lassen. Warm servieren. Als Dipp empfiehlt sich ein exotisches Hummus. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV