Panierte Mozzarella Bällchen auf Salat

10 Min		15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Mini-Mozzarella (Abtropfgewicht)
- 150 g Blattsalat (nach Saison)
- 2 Tomaten
- 2 EL Kürbiskerne
- Balsamico-Creme

Für die Panade:

- Weizenmehl
- 1 Ei
- Semmelbrösel

So machst du die panierten Käse-Bällchen selber:

1. Lasse den Mini Mozzarella gut abtropfen.
2. Bereite eine Panierstrasse vor: Dafür stellst du eine Schüssel mit Mehl, eine Schüssel mit verquirltem Ei und eine Schüssel mit Semmelbrösel auf.
3. Wälze die Mozzarellakugeln zuerst im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln. Stelle sie zur Seite.
4. Bereite nun die Salatteller vor. Wasche dafür den Salat und die Tomaten gründlich ab. Verteile den Salat auf 2 Teller. Schneide die Tomaten in Scheiben und verteile sie auf dem Salat.
5. Streue die Kürbiskerne über den Salat. Wahlweise kannst du sie vorher in einer Pfanne ein wenig anrösten.
6. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne. Brate die Mozzarella-Bällchen von allen Seiten leicht an. Alternativ kannst du sie auch für 5 Minuten auf einem Blech in den Airfryer geben.
7. Richte den panierten Mozzarella nun schön auf dem Salatteller an. Die Balsamicocreme fügst du erst kurz vor dem Servieren hinzu.