



Brot-Piccata mit Alma Mozzarella

Zeit: 20 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Eier
- 120 ml Milch
- 100 g [Alma Mozzarella gerieben](#)
- 200 g Weißbrot
- Salz
- Pfeffer schwarz
- Paprikapulver pikant

Zubereitung

1. Die Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen, mit Milch und Mozzarella mischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
2. Das Weißbrot in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Brotscheiben in der Käsemasse einlegen, von beiden Seiten 1 Minute ziehen lassen und den Käse gleichmäßig auf den Scheiben verteilen.
4. Die eingelegten Scheiben in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten langsam in Butter goldgelb anbraten.
5. In Dreiecke schneiden, mit dem Paprikapulver bestreuen und warm servieren.

Alma Tipp: Bestreuen Sie die gebackenen Brotscheiben mit etwas Bruschetta Gewürz und servieren Sie als Beilage Kopfsalat mit Tomaten.

Alma wünscht einen guten Appetit!