



Herzhafter French Toast

Ob als Frühstück oder als kleinen Snack zwischendurch – der French-Toast gelingt immer und ist einfach nur lecker!

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

Herzhafter French-Toast

- 8 Scheiben Toastbrot
- 100 g Schinkenspeck
- 100 g Gouda
- 2 Tomaten
- 3 Eier, Gr. M
- 3 EL Milch
- getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer

- 6 EL LAND-LEBEN Semmelbrösel
- Butter oder Pflanzenöl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Je eine Scheibe Toastbrot mit Speck, Käse und Tomatenscheiben sowie einer weiteren Scheibe Toastbrot belegen.

Eier, Milch, Oregano sowie je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen.

Dinkel Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.

Butter oder Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen.

Jeden Toast zuerst in der Ei-Mischung und anschließend in den **Semmelbröseln** wenden.

Nun bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun backen.

LAND-LEBEN TIPP: Wer´s lieber vegetarisch mag kann den Schinkenspeck durch Champignonscheiben ersetzen.

ZUBEREITUNG

Je eine Scheibe Toastbrot mit Speck, Käse und Tomatenscheiben sowie einer weiteren Scheibe Toastbrot belegen.

Eier, Milch, Oregano sowie je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen.

Dinkel Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.

Butter oder Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen.

Jeden Toast zuerst in der Ei-Mischung und anschließend in den **Semmelbröseln** wenden.

Nun bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun backen.

www.land-leben.com