

Herzhafte Arme Ritter

Für 4 Personen:

8 Körnerbrot-Scheiben	200 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	4 Emmentaler-Käse-Scheiben
60 g Räucherschinken	30 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Falls nötig, vom Körnerbrot die harte Kruste ablösen.

Milch in einen tiefen Teller oder eine flache Auflaufform geben, ebenfalls die Eier in einen tiefen Teller geben, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben kurz in der Milch einweichen, die Hälfte der eingeweichten Brotscheiben mit Käse und Schinken belegen, jeweils eine weitere Brotscheibe darauf drücken. Die gefüllten Brotscheiben im verquirlten Ei wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Brotscheiben darin portionsweise bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Den Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.

Die Armen Ritter heiß servieren und mit Schnittlauchröllchen bestreut genießen.

Andrea Safidine am 28. März 2022