

Brot-Pfanne mit Endivien-Salat

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Brot-Pfanne:

3 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butterschmalz
1 TL Kümmel	300 g Roggenbrot	5 Eier
50 g Schlagsahne	Salz	Pfeffer
150 g gekochter Schinken	100 g Bergkäse	

Vom Salat die Blätter ablösen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Salatblätter in feine Streifen schneiden.

Für die Brotpfanne die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin braun rösten. Petersilie und Kümmel dazugeben, Pfanne vom Herd ziehen.

Das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben, diese in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin ca. 5 Minuten knusprig rösten.

In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und mit der Sahne verquirlen.

Zwiebel-Petersilien-Mischung dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Butterschmalz in die Pfanne mit den Brotwürfeln geben und alles mit der Eiermasse übergießen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze die Eier zunächst ca. 6 Minuten stocken lassen.

Währenddessen den Schinken klein würfeln. Den Bergkäse fein reiben.

Schinken und Käse über die Brotpfanne streuen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere ca. 6 Minuten garen, bis die Eimasse gestockt ist.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig, Senf, Rapsöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Salat und Dressing mischen.

Zum Servieren die Brotpfanne in 4 Portionen teilen und auf Teller geben. Den Salat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 23. Januar 2023