

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 02.11.2023

Gefüllte Arme Ritter mit Tomate-Mozzarella

Für 4 Stück

Zutaten:

8 Scheiben Toastbrot
250 ml Milch
2 Eier (Größe M)
etwas edelsüßes Paprikapulver
etwas geriebene Muskatnuss (nach Belieben)
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 Mozzarella
2 Tomaten
Basilikum

Außerdem:

Öl zum Braten

Zubereitung:

1. **Für die Armen Ritter** den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, putzen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trockentupfen und entweder als Blätter lassen oder fein hacken.
2. Milch und Eier in eine Auflaufform geben und mit einer Gabel mischen. Mit je etwas Paprika, Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.
3. 4 Toastscheiben mit Tomatenscheiben belegen. Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mozzarellascheiben ebenfalls belegen. Den Basilikum entweder als Blatt oder fein gehackt auf die Mozzarellascheiben legen/streuen.
4. Toasts in der Eiermilch wenden und die Kanten etwas zusammendrücken
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Toastbrotstücken darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 - 3 Minuten goldbraun braten.

Tipp: Dazu kann man einen Dip (siehe Rezept unten) oder einen Salat servieren.

Für den Dip:

200 g Crème fraîche, 2-3 TL flüssiger Honig, 1 EL Essig, 3 TL Senf und 2 EL Schnittlauchröllchen in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.