

## Andreas Schweiger Gebratenes Käse-Schinken-Brot

21. August 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Heimatküche, schnelle Küche

### Zutaten:

Für das Brot:

1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Basilikum
4	Kapuzinerkresse-Blätter
6	Eier
200 ml	Sahne
etwas	Salz
2	Tomaten
250 g	Vollkorn-Toastbrot
125 g	Bergkäse, in Scheiben
geschnitten	
125 g	gekochter Schinken, in dünnen
Scheiben	
3 EL	Pflanzenöl zum Braten
50 g	Butter

Für den Kräuterquark:

1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Bio-Zitrone
300 g	Speisequark (20 % Fett)
etwas	Salz



### Zubereitung:

1. Für das Brot Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Kapuzinerkresse abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Die Eier und die Sahne in einer weiten Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Kräuter untermischen und mit Salz würzen.
3. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Hälfte der Toastscheiben mit Käse, Tomaten und Schinken belegen und mit den übrigen Toasts abdecken.
5. Belegte Toastbrote in die Eiersahne tauchen, damit sie sich damit vollsaugen können.
6. In einer Pfanne das Bratöl erhitzen. Darin die Doppeldecker bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Wenn die Brote in der Pfanne sind, noch etwas Butter mit in die Pfanne geben.
7. Goldbraun gebratene Brote aus der Pfanne nehmen und auf Teller geben.
8. Für den Quark die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
10. Den Quark in eine Schüssel geben und salzen. Die fein geschnittenen Kräuter, etwas Abrieb der Zitronenschale und nach Belieben 1 Spritzer Zitronensaft unter den Quark mischen, mit Salz abschmecken.
11. Die gebackenen Brote auf Tellern anrichten, jeweils etwas Kräuterquark dazu geben.

Pro Portion: 770 kcal/ 3230 kJ

25 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 59 g Fett