



Aus der Heimat der Frische

 10 Minuten

 Einfach

Herzhafter armer Ritter mit Müritzer Käse

Im Handumdrehen fertig! Knuspriger Armer Ritter Toast gefüllt mit herzhaftem Käse und aromatischer Tomate.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Für das Arme Ritter Rezept Weißbrot oder Brötchen in 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Milch, Sahne und Eier gut verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Weißbrotscheiben mehrfach beidseitig in der Eimasse wälzen, bis sie vollgesogen sind.

Schritt 3

Öl und Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Scheiben beidseitig bei mittlerer Hitze garen bis sie bräunen, noch in der Pfanne jeweils die Käsescheiben und je 2 Tomatenscheiben auf einen Teil der Brothälfte legen und sofort mit den restlichen Scheiben zusammenklappen.

Schritt 4

French Toast vor dem Servieren mit Kresse bestreuen. Herzhafte Arme Ritter warm genießen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3201/765

Fett (g): 55,3

Kohlenhydrate (g): 29,1

Eiweiß (g): 33,6



 **Zutaten**

4 Personen

4 Brötchen (ersatzweise Weißbrot)

2 mittelgroße Tomaten

Salz

Pfeffer

Muskat

4 Eier

50 ml warme Milch

200 ml MILRAM frische Schlagsahne 30%

300 g MILRAM Müritzer herzhaft

1 EL Butter

5 EL Öl

1 Beet Kresse