

## Fotzel - Schnitten mit Käse, Schinkenspeck und Tomaten



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

**Fotzel-Schnitten** sind der heutigen Generation fast unbekannt. Vor allem die Großmütter wissen noch, wie vielfältig man altbackenes Brot verwerten kann und was unter Fotzel-Schnitten zu verstehen ist. Im Basler Dialekt heißt Fotzel-schnitten ungefähr so viel wie „ein durchtriebener Kerl oder Hallodri“. Aus dem Schweizerischen bedeutet es hingegen so viel wie „in Ei getunkte Brotscheibe“.

Eigentlich ist es ganz einfach: Es ist die herzhaftere Form zu „Armer Ritter“ und „French Toast“. Als Grundzutaten braucht man lediglich altes Brot - getreu dem Motto, altes Brot wirft man nicht weg -, Butter und Eier.

In dieser Variante peppe ich das Rezept auf und verwende zudem Käse, Frühlingszwiebeln, Speck und Tomaten.

## Zutaten

- 120 g geriebener Pizzakäse
- 4 ganze Eier
- 4 El Creme fraiche oder Schmand
- 4 Scheiben roher Schinken - oder durchwachsener Speck
- 2 El Butter
- 1 Frühlingszwiebel ,geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 4 - 6 Tomaten, je nach Größe, in Scheiben
- 4 Scheiben Weiß - oder Bauernbrot
- Salz , Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe Ober - / Unterhitze vorheizen.

### Schritt2

3 / 4 des Pizzakäse mit den Eiern, Creme fraiche verrühren, salzen, pfeffern. Die Brotscheiben mit je einer Scheibe Schinken oder Speck umwickeln und in die Eimasse legen, etwas einweichen. Etwas „abstreifen“ und mit der Schinkenseite nach unten in die heiße Pfanne legen. 2 - 3 min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite braten.

### Schritt3

Auf das flache Backblech legen und zuerst mit den Frühlingszwiebeln, dann mit Tomatenscheiben belegen und mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen. Etwa 6 Minuten überbacken; dazu passt ein großer, frischer Salat. Nach Belieben können noch Spiegeleier auf das Brot gelegt werden.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Eierspeisen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** althergebracht, einfach und schnell, unkompliziert, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fotzel-schnitten-mit-kaese-schinkenspeck-und-tomaten/>