



French Toast à la Cordon bleu

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - pikante Snack in 10 Minuten, zum Frühstück oder für Zwischendurch

Zutaten

- 2 Stück 3 - 4 cm dicke Scheiben Weiß - oder Toastbrot
- 2 Scheiben Kochschinken
- 2 Scheiben Bergkäse wie Appenzeller, mittelalter Gouda oder Edamer
- 2 Eier mit 125 ml Milch mit 1 gehäuften Tl Parmesan verklappert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili
- 40 g Butter zu, Braten
- 1 El gehackter Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen, pfeffern und mit Chili würzen.

Schritt2

Die Brotscheiben waagrecht halbieren, aber nicht durchschneiden, eine Tasche hin einschneiden.

Schritt3

Jeweils 1 Scheibe Kochschinken und Käse hinein geben, seitlich etwas andrücken.

Schritt4

Die Eier mit der Milch und Parmesan verklappern.

Schritt5

Die French Toast 1 min. in die Eier - Milch - Panade legen, wenden, durchziehen lassen. Etwas abstreifen und in heißer Butter 2 - 3 min. goldgelb heraus braten.

Schritt6

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, diagonal halbiert und mit Schnittlauch bestreut, servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/french-toast-a-la-cordon-bleu/>