

# Herzhafter „Armer Ritter“ mit knusprigem Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Ideal für den Single, wenn es am Abend einmal schnell gehen muss

## Zutaten

- 120 g geriebener Käse (Appenzeller, Parmesan oder alter Gouda)
- 1 Tl Senf
- 50 ml Sahne
- Weisswein oder etwas Kirschwasser zum Beträufeln
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika,
- 4 Scheiben Weissbrot vom Vortag, 2 cm dick
- 4 - 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die Brotscheiben zunächst mit etwas Weißwein oder Kirschwasser beträufeln.

### Schritt2

Den geriebenen Käse mit dem Senf, dem Eigelb, Pfeffer und Paprika nach Geschmack verrühren.

### Schritt3

Die Brotscheiben gleichmäßig, "üppig" bestreichen, die Käsemasse verteilen und jeweils mit 1 - 2 Scheiben Speck belegen.

### Schritt4

Für ca. 15 - 20 min. auf der mittleren Schiene überbacken. Sofort servieren, dazu schmecken mir

sauer eingelegte Mixed Pickles.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafter-armer-ritter-mit-knusprigem-speck/>