

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/>