



Herzhafter „Armer Ritter Snack“ mit Schinken-Mozarella Tomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zu Einkaufen gekommen? Hier ein improvisiertes Abendessen aus dem was man noch so im Kühlschrank hat.

Zutaten

- 4 Tomaten, gewaschen, in Scheiben
- 250 g Mozzarella
- 3 - 4 Stiele Basilikum, gezupft
- 8 Scheiben Toast
- 100 g Kochschinken, zugeschnitten
- Salz, Pfeffer
- 3 Eier
- 3/8 l Milch
- 1 - 2 EL Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Die Toastscheiben zunächst mit den Tomaten, Basilikumblättern, den Mozzarella - Scheiben und zuletzt mit dem zugeschnitten Schinken belegen. Eine 2. Toastscheibe darüber geben, etwas andrücken.

Schritt4

Nunmehr in die Eier - Milch - Panade geben, gut einweichen und in einer ausreichend großen Stielpfanne mit heißer Butter von jeder Seite 2 - 3 min. goldgelb braten.

Schritt5

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** armer Ritter, mozzarella, singlesnack **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafter-armer-ritter-snack-mit-schinken-mozarella-tomaten/>