



Pandorato mit Schinken und Morzarella

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, pikante italienische Snack / Sandwich aus der Pfanne

Zutaten

- 10 Doppel - Scheiben Kastenweißbrot - oder Toastbrot
- 150 g Büffel Morzarella in Scheiben
- 50 g dünn geschnittener Parma Schinken
- 10 - 12 Basilikumblätter
- 5 - 6 eingelegte Sardellenfilets
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kastenbrot zunächst 1 cm dicke Scheiben schneiden, nicht durchschneiden.

Schritt2

Es sollten jeweils 2 Scheiben zusammen bleiben damit eine kleine Tasche zum Füllen bleibt; danach entrinden.

Schritt3

Die Sardellenfilets etwas wässern, danach auf Küchentrepp trocken tupfen.

Schritt4

Den Parma Schinken zuschneiden, anpassen und 1 - 2 Scheiben in die Tasche geben.

Schritt5

Darüber folgt der in Scheiben geschnittene Morzarella, 1 - 2 Basilikumblätter und 1 Sardelle.. Die Scheiben etwas zusammendrücken, schließen.

Schritt6

Die Eier mit der Milch verklappern, salzen und pfeffern und die Sandwiches hineinlegen. Einige Minuten gut durchziehen lassen und wenden.

Schritt7

In reichlich heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten ca. 2 min. goldbraun heraus braten. Auf Küchentrepp ablaufen lassen, diagonal halbieren und möglichst heiß zu Tisch geben.

Schritt8

.

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pandorato-mit-schinken-und-morzarella/>