



# Pandorato

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 1
- **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' : '1', 'yield' : '' });
```

Der schnelle italienische Single Snack, immer wieder lecker und schnell gemacht

## Zutaten

- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 2 dünn geschnittene Scheiben italienischer Parma Schinken
- 40 - 50 g Mozzarella in Scheiben
- Einige Basilikumblättchen
- 1 kleines Ei und 2 El Milch
- Etwas Mehl
- Etwas Rapsöl zum Ausbacken.

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

1 Scheibe Toastbrot mit dem Schinken, Basilikum und Mozzarella belegen, ev. etwas pfeffern.

### Schritt3

Die zweite darüber geben, etwas andrücken, leicht mit Mehl bestäuben und in einem tiefen Teller legen.

### Schritt4

Das Ei mit etwas Milch verklappern, über das Brot geben und auf jeder Seite ca. 5 min. einziehen lassen.

### **Schritt5**

In reichlich heißem Öl knusprig von jeder Seite ausbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Sofort und möglichst heiß servieren, vorher diagonal halbieren und mit etwas frischem Basilikum servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pandorato/>