



Single - Snack nach Art des Armen Ritters

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mal wieder nicht zum Einkaufen gekommen? Hier ein „Verlegenheitssnack“, schmackig – lecker und schnell gemacht

Zutaten

- Für den armen Ritter:
- 4 Scheiben rustikales Bauernbrot
- 4 Scheiben roher Schinken, zugeschnitten
- 3 ganze Eier mit 2 El Milch verschlagen
- 2 El Pflanzenöl
- Für die Auflage:
- 80 g Pizzakäse, mit etwas Rosenpaprika gemischt
- 2 Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 3 Tomaten in Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eier mit der Milch verschlagen. Das Bauernbrot mit dem Schinken belegen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt2

In der Ei - Panade wälzen, einweichen, etwas einziehen lassen.

Schritt3

In heißes Pflanzenöl geben, nur ganz kurz von jeder Seite anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und in eine Auflaufform oder das flache Backblech setzen. Die Frühlingszwiebeln und die Tomatenscheiben gleichmäßig verteilen, etwas Pfeffer darüber geben, reichlich mit dem Pizzakäse bestreuen.

Schritt4

Unter den glühenden Grillschlangen des auf 220° C vorgeheizten Backofens, in der obersten Schiene überbacken, bis der Käse appetitlich zerlaufen und gebräunt ist.

Schritt5

Sofort servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach, schnell, singlesnack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/single-snack-nach-art-des-armen-ritters/>