

**Öl** in die Pfanne geben und erhitzen

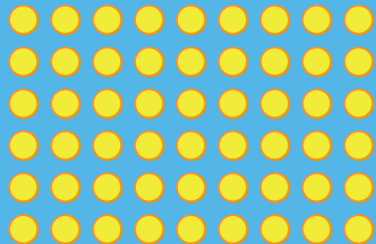
**Eier** in einer Schüssel aufschlagen und mit der **Milch** verrühren

**Brot** in das Ei eintauchen und in die erhitzte Pfanne geben

Je Seite **2-3 Minuten** braten lassen, mehrmals wenden!

Das heiße Brot auf einen Teller legen und direkt mit einer Käsescheibe belegen, so dass der Käse schmelzen kann

Nach Wunsch mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und **Petersilie** als Topping verwenden



4 Scheiben **Brot**   
(Vollkorn oder Weizen)

3 **Eier**

100 ml **Milch**

125 g **Rama Culinesse**  
oder 150 ml **Olivenöl**  
zum Braten

4 Scheiben **Käse** (Gouda  
oder Emmentaler)

Gewürze:

**Salz, Pfeffer, Knoblauch**  
und **Petersilie** 

# Arme Ritter

<10'  
4' Vorbereitung + 5' Pfanne 



*Für den richtigen Biss  
den Toast nur kurz  
im Ei eintauchen und  
dann direkt in die  
Pfanne*



**Richard Horvath**  
Services

