

Rezept

Arme Käse-Ritter mit fruchtigem Chutney

Ein Rezept von Arme Käse-Ritter mit fruchtigem Chutney, am 17.04.2024

Zutaten

160 g Taleggio	1 Frühlingszwiebel
50 g geröstete, gesalzene Cashewkerne	6 EL Semmelbrösel
8 Scheiben Kastenweißbrot	4 EL Mango-Chutney
4 Eier (M)	250 ml Vollmilch
Salz	schwarzer Pfeffer
ca. 8 EL neutrales Pflanzenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Den Käse mit Rinde in vier Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Cashewkerne fein hacken und mit den Semmelbröseln in einem Teller vermischen. 4 der Brotscheiben mit dem Käse belegen, dabei die Ränder frei lassen. Jeweils etwas Mangochutney und ein paar Frühlingszwiebelröllchen auf den Käse geben und die Käsebröte mit den restlichen Brotscheiben abdecken.
2. Die Eier mit Milch, etwas Salz und Pfeffer in einer flachen Schale verrühren. Zuerst die Ränder der Brotscheiben kurz in die Eiermilch tauchen und fest zusammendrücken. Dann die gefüllten Brote nacheinander jeweils kurz in die Eiermilch legen, wenden und von der zweiten Seite die Eiermilch aufsaugen lassen. Anschließend die Brote in der Semmelbröselmischung wenden.
3. In zwei weiten Pfannen das Öl erhitzen und jeweils 2 gefüllte Brote hineinlegen (wer nur eine Pfanne hat, brät die Brote nacheinander, das geht natürlich auch). Die Brote bei kleiner bis mittlerer Hitze in insgesamt 3-4 Min. von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Die Armen Ritter herausnehmen, auf einigen Lagen Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.