

## Rezept

# Arme Käse-Ritter mit fruchtigem Chutney

Ein Rezept von Arme Käse-Ritter mit fruchtigem Chutney, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>160 g</b> Taleggio	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>50 g</b> geröstete, gesalzene Cashewkerne	<b>6 EL</b> Semmelbrösel
<b>8 Scheiben</b> Kastenweißbrot	<b>4 EL</b> Mango-Chutney
<b>4</b> Eier (M)	<b>250 ml</b> Vollmilch
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>ca. 8 EL</b> 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 Bröte nacheinander jeweils kurz in die Eiermilch legen, wenden und von der zweiten Seite die Eiermilch aufsaugen lassen. Anschließend die Bröte in der Semmelbröselmischung wenden.
3. In zwei weiten Pfannen das Öl erhitzen und jeweils 2 gefüllte Bröte hineinlegen (wer nur eine Pfanne hat, brät die Bröte nacheinander, das geht natürlich auch). Die Bröte 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.