

## Rezept

# Deftiger Armer Ritter

Ein Rezept von Deftiger Armer Ritter, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier (L)	Meersalz
Pfeffer	<b>4 dicke Scheiben</b> Sauerteigbrot
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 g</b> geriebener Käse (z. B. Cheddar)
<b>4 TL</b> Pesto alla Genovese	

### Zubehör

<b>1</b> große Schüssel	<b>1</b> Gabel
<b>1</b> großes Schneidebrett	<b>1</b> Brotmesser
<b>1</b> große Pfanne	<b>1</b> Pfannenwender
<b>1</b> Teelöffel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 20 g F, 19 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Die Eier in die Schüssel aufschlagen und mit der Gabel verquirlen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben quer halbieren.
2. Die Butter in der Pfanne schmelzen. Nacheinander 4 Brotscheibenhälften durch die verquirlten Eier ziehen und sofort in die Pfanne geben. Das Brot bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. backen, bis es leicht gebräunt ist, dann herausnehmen und warm halten. Nun die übrigen Brotscheibenhälften wie gerade beschrieben zubereiten.
3. Den geriebenen Käse auf den Brotscheibenhälften in der Pfanne verteilen und je 1 TL Pesto darüberträufeln. Die restlichen Brothälften darauflegen und die Armen Ritter bei ausgeschaltetem Herd und mit geschlossenem Deckel noch kurz ziehen lassen.