Rezept

French Toast mit Salbei

Ein Rezept von French Toast mit Salbei, am 24.04.2024

Zutaten

20 g	getrocknete Tomaten
2 TL	Kapern
50 g	Pecorino (ersatzweise Parmesan)
40 g	Butter
40 g	italienische Salami in Scheiben
50 ml	Milch
25 g	schwarze Oliven (entsteint)
1 TL	Olivenöl
4	Salbeiblätter
8 Scheiben	Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)
2	Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Stück (2 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 26 g F, 14 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten fein würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden. Tomaten, Oliven, Kapern und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Den Pecorino mit einem Sparschäler oder Käsehobel in Späne hobeln.

2. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die Salbeiblätter kurz darin schwenken und wieder herausnehmen. Die Pfanne beiseitestellen.

3. Die Tomatenmischung auf 4 Toastscheiben verteilen. Pecorino, Salami und je 1 Salbeiblatt darauflegen und mit den restlichen Broten abdecken.

4. Eier und Milch in einem tiefen Teller verquirlen und die Brote von beiden Seiten in die Eiermilch tauchen. Die Pfanne wieder erhitzen und die Toasts darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Vorsichtig wenden und die zweite Seite ebenfalls ca. 5 Min. braten. Die Stullen warm servieren.