

Rezept

## Herzhafte Brotpfanne

Ein Rezept von Herzhafte Brotpfanne, am 26.04.2024

### Zutaten

**200 g** Vollkornbrot

**5** Eier

**1 EL** Öl zum Braten

Salz

**½ Bund** Petersilie (ersatzweise TK)

**50 g** Sahne

**60 g** geriebener Bergkäse (ersatzweise Gouda)

Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 320 kcal, 19 g F, 17 g EW, 20 g KH

### Zubereitung

1. Das Brot erst in ca. 1 cm breite Scheiben und dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Eier in einen hohen Rührbecher aufschlagen und mit Sahne und Petersilie mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Brotwürfel darin ca. 5 Min. rundum rösten. Dann das Öl dazugeben und alles mit der Eiermasse übergießen. Die Eier-Brot-Würfel zugedeckt bei kleiner Hitze in 10-15 Min. stocken lassen. Dabei ca. 5 Min. vor Garzeitende mit dem geriebenen Käse bestreuen.
3. Zum Servieren die Brotpfanne mit Salz und Pfeffer würzen, vierteln und auf Teller geben.