

Rezept

Herzhafte Brotpfanne

Ein Rezept von Herzhafte Brotpfanne, am 18.12.2025

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.