Rezept

Pikante Arme Ritter

Ein Rezept von Pikante Arme Ritter, am 05.07.2025

Zutaten

4	Eier
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver
4 Scheiben	Raclettekäse
8 Scheiben	Chorizo (oder Paprikasalami)
200 ml	Milch
	Pfeffer
8	dicke Scheiben Baguette (ca. 3 cm)
4	Frühlingszwiebeln
	Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in einer flachen Schüssel mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Brotscheiben in der Mitte nochmals tief ein-, aber nicht durchschneiden, sodass eine tiefe Tasche entsteht. Die Käsescheiben halbieren. Die Zwiebeln waschen, trocken schütteln, putzen und den unteren, weißen Teil in feine Ringe schneiden.

2. Jeweils 1 Käse- und Wurstscheibe und ein paar Zwiebelringe in die Brottasche stecken, gut zusammendrücken. Brote nacheinander beidseitig für jeweils knapp 1 Min. in die Eiermilch legen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Die Brotscheiben darin portionsweise auf beiden Seiten in 5 Min. goldbraun braten. Heiß mit Salat servieren. Wer mag, kann das übrige Zwiebelgrün in Ringe schneiden und über den Salat streuen.