

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 02.11.2023

Gefüllte Arme Ritter mit Schinken und Cheddar

Für 4 Stück

Zutaten:

2 Lauchzwiebeln
1 rote Paprikaschote
8 Scheiben Toastbrot
250 ml Milch
2 Eier (Größe M)
etwas edelsüßes Paprikapulver
etwas geriebene Muskatnuss (nach Belieben)
etwas Pfeffer
etwas Salz
4 Scheiben Cheddar (oder Emmentaler)
4 Scheiben gekochter Schinken

Außerdem:

Öl zum Braten

Zubereitung:

1. **Für die Armen Ritter** die Lauchzwiebeln putzen, waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, vierteln, waschen, trocknen und fein würfeln. Paprika und Lauchzwiebeln mischen.
2. Milch und Eier in eine Auflaufform geben und mit einer Gabel mischen. Mit je etwas Paprika, Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.
3. 4 Toastscheiben mit Schinken belegen. Je etwa 3-4 TL Paprika-Zwiebeln in die Mitte der Toasts geben und mit je einer Käsescheibe und einer Toastscheibe belegen.
4. Toasts in der Eiermilch wenden und die Kanten etwas zusammendrücken
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Toastbrotsscheiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 - 3 Minuten goldbraun braten.

Tipp: Dazu kann man einen Dip (siehe Rezept unten) oder einen Salat servieren.

Für den Dip:

200 g Crème fraîche, 2-3 TL flüssiger Honig, 1 EL Essig, 3 TL Senf und 2 EL Schnittlauchröllchen in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken.