

Gebratener Doppeldecker-Toast mit Bergkäse und Schinken

Zutaten (für 2 Personen):

- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 3 Stängel Pimpernelle
- 2 Blätter Kapuzinerkresse
- 2 Blätter Borretsch
- Salz
- 2 Tomaten
- 2 EL Butter
- 4 Scheiben Vollkorn-Toast
- 4 Scheiben Bergkäse
- 4 Scheiben gekochter Schinken

Eier und Sahne in einer breiten Schüssel mit einer Gabel verquirlen, Kräuter abbrausen und trocken schütteln, fein schneiden und zur Eiersahne geben. Mit Salz würzen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Toastbrotsscheiben mit wenig Butter bestreichen. Pro Portion 1 Brotscheibe mit Käse, Tomaten und Schinken belegen und mit der zweiten Toastscheibe abdecken. Doppeldecker in die Eiersahne tauchen. Übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Doppeldecker darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 15.05.2022

Koch/Köchin: Andi Schweiger

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen