

Fotzelschnitten

für 4 Personen



Zutaten Kräutervariante

- 4 grosse Vollkorn-Brotscheiben
- 1-2 dl Milch
- 2-3 Bio-Eier
- ½ Bund Peterli oder Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zutaten Käsevariante

- 4 grosse Vollkorn-Brotscheiben
- 1-2 dl Milch
- 2-3 Bio-Eier
- 2 Esslöffel Reibkäse, z. B. Greyerzer
- wenig Paprika

- Butter zum Anbraten

Zubereitung

Die Milch in einer weiten Pfanne leicht erwärmen. Vorsicht: Milch überkocht sehr schnell!
Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In der warmen Milch einweichen.
In der Zwischenzeit die Eier in einen Suppenteller aufschlagen und mit einer Gabel ganz gut verquirlen, das heisst: Die Ei-Masse wird heller und zieht keine Fäden mehr.
Die Kräuter waschen, fein schneiden und mit der Ei-Masse vermischen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und nochmals mischen.
Für die Käsevariante wird das Gleiche gemacht, statt Kräutern, Salz und Pfeffer jedoch Reibkäse und ein bisschen Paprika beigemischt.
In einer Bratpfanne wenig Butter erwärmen. Die eingeweichten Brotscheiben durch die Ei-Mischung ziehen und sofort in der Bratpfanne goldbraun anbraten. Das dauert ungefähr 1-2 Minuten. Danach die Scheiben mit einer Bratenschaufel wenden und die zweite Seite ebenfalls anbraten. Sofort servieren!

Dazu passt

gemischter Salat