



• Ölz Sandwich Toast •

mit Käse und Paradeiser



Zutaten

6 Scheiben Ölz Sandwich Toast
1 mittleres Ei
1 Dotter
125 ml Milch
30 g Parmesan (fein gerieben)

Für die Fülle:

125 g Mozzarella
1 Paradeiser
12 Blätter Basilikum
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Backen

Zubereitungszeit

30 min

Mozzarella abtropfen lassen. Mozzarella und Paradeiser in Scheiben schneiden. 3 Toastscheiben abwechselnd mit Paradeisern, Mozzarella und Basilikum belegen, salzen und pfeffern. Übrige Toastscheiben darauf legen, andrücken, mit Zahnstochern fixieren.

Ei, Dotter, Milch und Parmesan verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Toasts beidseitig in die Käsemilch tauchen und im heißen Öl backen. Herausheben und auf Küchenpapier trockentupfen. Toasts diagonal durchschneiden, eventuell mit Blattsalaten und Kapernbeeren servieren.