Ölz Dinkelbrot "Pikanter French Toast" mit Speck & Feta

Frühstücksklassiker mal anders: der herzhafte French Toast

Zutaten
4 Scheiben Ölz Dinkelbrot
2 Eier
3 EL Milch
½ TL Chilipulver
4 Scheiben Speck
150 g Feta
1 Rispe Cocktailtomaten
80 g Spinat
Butter zum Braten
Sriracha Mayonnaise
Salz & Pfeffer

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Eier-Mischung vermengen
In einer Schüssel die 2 Eier, 3 EL Milch, Chilipulver und eine Prise Salz verrühren.

2. Dinkelbrot vorbereiten
Die Ölz Dinkelbrot Scheiben nacheinander in die Eier-Mischung tauchen, wenden und überschüssiges Ei kurz abtropfen lassen.

3. French Toast braten
1 EL Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und die Dinkelbrot Scheibe darin beidseitig goldig braten.

4. Toppen
Die Brotscheibe nun auf einem Teller platzieren und mit etwas Sriracha Mayo verfeinern. Nun folgen die Toppings: Etwas Spinat, eine Scheibe knusprig gebratener Speck, einige Feta Würfel und gebratene Tomatenstücke.

5. Genießen
Und fertig ist der pikante French Toast fürs Frühstück.