

Arme Ritter mit Tomate

1 Scheibe Toastbrot für jeden Gast 2 Eier, einen Schuss Milch,
1 Prise Salz etwas Paniermehl, Tomate in Scheiben geschnitten, wenn du magst Parmesan zum Bestreuen, etwas Margarine zum Braten
Und so machst du die armen Ritter:

Die Eier schlägst du in einem tiefen Teller auf und gibst wie beim Rührei einen Schuss Milch dazu und eine Prise Salz, die Eier musst du dann kräftig mit einer Gabel verrühren. Auf einen weiteren Teller gibst du das Paniermehl, so, dass der Boden gut bedeckt ist.

Jetzt wird das Toastbrot abwechselnd mit beiden Seiten in das Ei getaucht und anschließend in das Paniermehl.

Dann kommt dieses Toastbrot in die Pfanne und wird gebraten. Je nach Geschmack lässt du es goldbraun werden. Anschließend legst du eine Tomatenscheibe auf das Toastbrot und streust den Parmesan darüber. Nun legst du deinen armen Ritter auf einen kleinen Teller. Als Deko und weil es auch klasse schmeckt gibst du Balsamicoessig drüber, legst ein Basilikumblatt dazu und würzt alles kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Da es ja nur eine Vorspeise ist, reicht evtl. auch eine halbe Scheibe Toastbrot für jeden Gast.

Pfiffiger sieht es aus, wenn du aus dem Toastbrot ein Dreieck schneidest.

Guten Appetit.