



## Omas herzhaften French Toast mit Käse zubereiten



### Zutaten

- 2 runden
- 100 Honig-Senf
- 1 Henri Willig Jungkukhase 'Baby Gouda
- 1 ei
- 50 ml Milch Ihrer Wahl
- 50 gramm Räucherlachs
- Optional: Avocado und Tomate

## Zubereitungsmethode herzhafter French Toast mit Käse

Sie suchen ein leckeres Rezept für French Toast? Probieren Sie diesen herzhaften French Toast mit Käse! Dieses Rezept ist eine überraschende Abwandlung des klassischen French Toast und eignet sich perfekt für Brunch, Mittagessen oder als Hauptgericht. Innerhalb von 15 Minuten zaubern Sie ein leckeres und originelles Gericht auf den Tisch. Hier erfahren Sie, wie Sie diese köstlichen herzhaften French Toasts mit wenigen einfachen Zutaten zubereiten können - darunter junger Käse, Brot und Ei.

### Vorbereitung

- 1: Eine Scheibe Brot mit Honigsenf bestreichen und mit einer schönen Menge Käse belegen. Mit der zweiten Scheibe Brot belegen.
- 2: Das Ei mit der Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3: Das Brot in die Eimischung tauchen.
- 4: Eine Bratpfanne mit Kochspray erhitzen und den French Toast von beiden Seiten goldbraun braten.
- 5: Mit geräuchertem Lachs und eventuell Avocado, zusätzlichem Käse und Tomaten belegen.

## Sind Sie bereit, Omas pikanten French Toast mit Käse selbst zu machen?

Da haben Sie ihn, den einfachen und leckeren herzhaften French Toast mit Käse. Ideal für jede Tageszeit. Experimentieren Sie mit Ihren Lieblingsbelägen, um sie noch individueller zu gestalten. Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen dieses köstlichen Rezepts. Guten Appetit!