Zutatenliste

Zwieback aus der Pfanne

Anzahl	Einheit	Zutat
12	Scheiben	Der Markenzwieback
0.00	g	roher Schinken in dünnen Scheiben
0.00	g	Mozzarella
0.00	g	Thunfisch
10.00	Blatt	Basilikumblättchen
1.00	l	Milch
2.00		Eier
0.00		Salz, Pfeffer
0.00		Öl zum Braten

Zubereitung

1) Zwieback-Scheiben an einer Reibe auf einer Seite ein bißchen was abreiben. Mozzarella in 6 Scheiben schneiden. Auf die die nicht abgeriebene Zwieback-Seite die Käsescheiben legen. Zusätzlich auch 2 Schinkenscheiben legen. Thunfisch in einem Sieb abtropfen und auch auf die übrige Scheibe verteilen.
2) Auf die belegten Zwieback-Scheiben eine weitere Scheibe Zwieback legen (die abgeriebene Seite nach oben). Beide Scheiben fest zusammen drücken. Danach Zwieback-Sandwich kurz in 1/8 l Milch wenden und rundum mit Mehl bestäuben. Zwieback-Sandwich auf eine große Platte legen. 2 Eier kräftig verquirlen, salzen und pfeffern. Eierschaum über den Zwieback gießen und 5 min durchziehen lassen.
Zwieback einmal wenden.
3) In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Zwieback bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz backen und auf Küchenkrep gut abtropfen lassen. Fertiges Gericht zusammen mit Basilikumblättchen garnieren und anrichten.