

## French Toast mit Etivaz

Zutaten: (für 2 French Toasts)

- 4 Scheiben Weissbrot\*
- Milch zum Einweichen der Brotscheiben
- grobkörniger Senf
- 2 Tranchen Schinken (alternativ: 6 Tranchen Bratspeck, gebraten)
- 120 g Etivaz, frisch gerieben (alternativ Gruyère oder ein anderer Alpkäse)
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 «Gutsch» Rahm
- Bratbutter zum Anbraten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung:**

Die Brotscheiben in eine weite Schüssel mit flachem Boden geben. Milch vorsichtig darüber giessen und die Brotscheiben kurz in der Milch einweichen lassen. Aufpassen, dass die Brotscheiben nicht allzu weich und nass werden. Die Brotscheiben vor dem Belegen allenfalls noch etwas ausdrücken.

Zwei der Brotscheiben mit grobkörnigem Senf bestreichen. Den Schinken oder Speck darauf geben. Dann den Käse auf den Schinken oder Speck geben und zuletzt mit einer Scheibe Brot abschliessen.

Je zwei Zahnstocher in die Toasts stecken, damit diese beim Anbraten zusammenhalten. Stehen die Zahnstocher etwas vor, kürzen wir diese.

Das aufgeschlagene Ei mit dem «Gutsch» Rahm mischen und die Eimasse mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiden French Toasts durchs Ei ziehen und anschliessend in einer beschichteten Bratpfanne mit etwas Bratbutter auf allen Seiten goldbraun anbraten. Auf ganz kleinem Feuer und bei geschlossenem Deckel.

<sup>\*</sup>idealerweise auch altes Weissbrot vom Vortag