

Fotzelschnitte mit Schnittlauch

Zutaten: (für 4 Personen)

- 12 Scheiben Weissbrot oder Zopf vom Vortag
- ca. 2 dl Milch, leicht erwärmt
- 4 Eier
- 2 EL Sauerrahm oder Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 3 EL frisch geriebener Sbrinz oder Parmesan
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter

Zubereitung:

Die Brotscheiben nebeneinander in eine grosse, flache Form geben. Die leicht erwärmte Milch salzen und über die Brotscheiben giessen. Die Brotscheiben ca. 15 Min. in der Milch einweichen und dazwischen einmal in der Milch wenden. Wenn nötig, noch etwas Milch zugeben.

Die Eier verquirlen. Die Crème fraîche, den Schnittlauch und den frisch geriebenen Käse dazu geben. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die eingeweichten Brotscheiben leicht ausdrücken, durchs Ei ziehen und in Bratbutter (beschichtete Bratpfanne) auf beiden Seiten goldgelb backen.

Im Ofen warmstellen, bis alle Fotzelschnitten fertig gebacken sind und dann zusammen mit einem Salat servieren.

Fotzelschnitten schmecken auch süss. Die Milch zum Einweichen nicht salzen. Das Ei nur leicht salzen und allenfalls etwas ausgekratztes Vanillemark dazu geben. Die fertig gebackenen Fotzelschnitten mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.