

Rolling French – Toast

Zutaten für 2 Personen

- 120 g geriebenen Bergkäse
- 30 g Baby Spinat
- 6 Scheiben Sandwich Toast
- 6 Scheiben Bresaola
- 2 Eier Klasse M
- 80 ml Milch
- 4 EL Alba Butter Öl
- 1 EL Trüffel Butter (ca. 15g)
- Wajos Café de Paris Sauce
- Wajos Patatas Bravas Sauce

Zubereitung:

1. Trüffel Butter (wahlweise dann mit Café de Paris oder Patatas Sauce) mit 40 g geriebenen Bergkäse vermengen. Toastbrotsccheiben mit einem Nudelholz 2 – 3 mm dünn ausrollen.
2. Brotscheiben jeweils zur Hälfte mit Spinat, geriebenen Käse und Bresaola gleichmäßig belegen. Für die Varianten ohne Trüffel ein wenig der Saucen über den geriebenen Käse geben. Von der belegten Seite her fest aufrollen.
3. Eier und Milch verquirlen. Alba Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Toastrollen kurz in die Eier – Milch Mischung wenden, sofort mit der Nahtseite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Anschließend die Rollen rundum 4 – 5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.