

Herzhafter French Toast mit Käse

Knuspriger Toast, geschmolzener Käse, der bei jedem Bissen Fäden zieht. French Toast ist ein deftiges Frühstücksgeschicht. Die meisten kennen dabei, die süße Variante des Geschichts, welche in Deutschland bereits seit dem 14. Jahrhundert als Arme Ritter bekannt ist. Die herzhafteste Variante mit Käse solltest du dir aber auf keinen Fall entgehen lassen. Am besten schmeckt French Toast natürlich mit [selbstgebackenem Toastbrot](#).



Herzhafter French Toast mit Käse | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 4 Scheiben [Toastbrot](#) | 4 Scheiben Cheddarkäse | 2 Eier | 150 Milliliter Milch | 1 Prise Salz | 25 Gramm Butter | 0,5 Teelöffel Vanillezucker



Herzhafter French Toast mit Käse | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Eier verquirlen und mit Milch, Vanillezucker und einer Prise Salz vermengen. 2. Butter in einer Pfanne auslassen. 3. Zwei der Toastscheiben für circa zehn Sekunden ins Eigemisch tauchen, abtropfen und in die Pfanne geben. 4. Je zwei Scheiben Käse auf die Toastscheiben geben. 5. Jetzt die nächsten zwei Toastscheiben ins Eigemisch tunken und danach als Deckel auflegen. 6. Den French-Toast wenden und von beiden Seiten knusprig ausbacken. 7. Die Toasts diagonal durchschneiden und anrichten.

Dazu passen hervorragend: [Geschmorte Tomaten](#), Ahornsirup und (vegetarischer) Speck!

Jetzt noch mehr [Brunch- und Frühstücksgерichte](#) sowie weitere [Rezepte mit Cheddar](#) entdecken.

Nährwerte/Portion: 497 Kalorien | 32,2 Gramm Fett | 30,4 Gramm Kohlenhydrate | 23 Gramm Eiweiß