



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat September Pandorato

1	Kastenweißbrot, 2 Tage alt und nicht geschnitten
150 g	Mozzarella
4 Scheiben	Luftgetrockneter Schinken
¼ l	Milch
	Mehl
2	Eier
2 EL	Öl
	Salbei- oder Basilikumblätter
	Salz, Pfeffer

Das Kastenweißbrot entrinden und im Abstand von 1 cm einschneiden. Den 1. Schnitt bis 1 cm vor den unteren Rand führen, beim 2. Schnitt die Brotscheibe abtrennen. Dabei sollten 4 zusammenhängende Doppelscheiben entstehen, ähnlich einer aufklappenden Muschel. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und jeweils zwei Scheiben mit einer Scheibe Schinken einwickeln. Oben und unten ein Kräuterblatt auflegen und in die Brottaschen füllen. Diese kurz in Milch tauchen und die Ränder fest zusammendrücken. Nun von beiden Seiten mit einem Sieb etwas Mehl darüber stäuben. Die Eier kräftig verquirlen, salzen und pfeffern. Die Brote kurz in den Eierschaum tunken und anschließend 30 Minuten ziehen lassen. Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbacken und kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Rezept ist für 4 „vergoldete Brote“, aber Sie werden sehen, Ihre Kinder essen auch gerne zwei von diesen Leckerbissen!