



# Pandorato mit Schinken und Morzarella

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, pikante italienische Snack / Sandwich aus der Pfanne

## Zutaten

- 10 Doppel - Scheiben Kastenweißbrot - oder Toastbrot
- 150 g Büffel Morzarella in Scheiben
- 50 g dünn geschnittener Parma Schinken
- 10 - 12 Basilikumblätter
- 5 - 6 eingelegte Sardellenfilets
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kastenbrot zunächst 1 cm dicke Scheiben schneiden, nicht durchschneiden.

### Schritt2

Es sollten jeweils 2 Scheiben zusammen bleiben damit eine kleine Tasche zum Füllen bleibt; danach entrinden.

### Schritt3

Die Sardellenfilets etwas wässern, danach auf Küchentrepp trocken tupfen.

### Schritt4

Den Parma Schinken zuschneiden, anpassen und 1 - 2 Scheiben in die Tasche geben.

### **Schritt5**

Darüber folgt der in Scheiben geschnittene Morzarella, 1 - 2 Basilikumblätter und 1 Sardelle.. Die Scheiben etwas zusammendrücken, schließen.

### **Schritt6**

Die Eier mit der Milch verklappern, salzen und pfeffern und die Sandwiches hineinlegen. Einige Minuten gut durchziehen lassen und wenden.

### **Schritt7**

In reichlich heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten ca. 2 min. goldbraun heraus braten. Auf Küchentrepp ablaufen lassen, diagonal halbieren und möglichst heiß zu Tisch geben.

### **Schritt8**

.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pandorato-mit-schinken-und-morzarella/>