

Pandorato

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 1
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '1', 'yield' : '' });
```

Der schnelle italienische Single Snack, immer wieder lecker und schnell gemacht

Zutaten

- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 2 dünn geschnittene Scheiben italienischer Parma Schinken
- 40 - 50 g Mozzarella in Scheiben
- Einige Basilikumblättchen
- 1 kleines Ei und 2 El Milch
- Etwas Mehl
- Etwas Rapsöl zum Ausbacken.

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

1 Scheibe Toastbrot mit dem Schinken, Basilikum und Mozzarella belegen, ev. etwas pfeffern.

Schritt3

Die zweite darüber geben, etwas andrücken, leicht mit Mehl bestäuben und in einem tiefen Teller legen.

Schritt4

Das Ei mit etwas Milch verklappern, über das Brot geben und auf jeder Seite ca. 5 min. einziehen lassen.

Schritt5

In reichlich heißem Öl knusprig von jeder Seite ausbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Sofort und möglichst heiß servieren, vorher diagonal halbieren und mit etwas frischem Basilikum servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pandorato/>