



Ciabatta Toast

für 4 Personen

- 2 dünne Scheiben Parmaschinken
- 8 Scheiben Ciabatta Brot
- 200 g Büffelmozzarella
- 2 EL Olivenöl
- 4 Eier, mit Salz und Pfeffer verquirlt

Schinkenscheiben so auf vier Brotscheiben legen, dass sie über den Rand hinaushängen.

Mozzarella in 12 gleichmässige Scheiben schneiden und je 3 auf den Schinkenscheiben anrichten. Den überhängenden Schinken über die Mozzarellascheiben klappen. Mit einer Brotscheibe belegen und leicht festdrücken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Sobald das Öl heiss ist, die Toasts in die Eier tauchen und in die Pfanne legen. Auf beiden Seiten gleichmässig braten, bis das Brot goldbraun aussieht und der Käse leicht schmilzt.

Heiss mit einem einfachen Salat servieren.