

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **OKTOBER**

HERZHAFTE FOTZELSCHNITTE

WWW.SCHWYTER.COM

HERZHAFTE FOTZELSCHNITTE

Schwyter
FEINBÄCKEREI

Ein wunderbarer „Znacht“ im Herbst.

ZUTATEN

4	Eier
6 EL	Vollmilch
8	Scheiben Schwyter Brot, vom Vortag (Ruchbrot)
2 EL	Bratbutter
4 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
240 g	Nüsslisalat
	Salz, Pfeffer nach bedarf

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Fotzelschnitte: Eier in einer Form verklopfen, Milch begeben, verrühren. Brotscheiben in die Eimasse legen, ca. 5 Min. einweichen, dabei 1 mal wenden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Brotscheiben portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten, würzen und warm stellen.
2. Nüsslisalat: Essig und Öl verrühren, würzen. Nüsslisalat begeben, mischen. Nüsslisalat auf den Fotzelschnitten anrichten.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM