REZEPT

French Toast mit gebratenen Birnen und nutella®

Leicht | 4 Portionen | 30 min

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

½ Vanilleschote

3 Eier

125 g Sahne

Prise Salz

1 Birne

8 Scheiben Brioche

4 EL nutella

Butter (zum Braten)

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Eier, Sahne, Vanillemark und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung in ein flaches Gefäß füllen.

2

Birne halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und die Birnenspalten in etwas Butter von beiden Seiten solange braten, bis sie leicht gebräunt sind.

3 Die Hälfte der Brotscheiben mit nutella bestreichen, gebratene Birnen darauf verteilen und mit den restlichen Brotscheiben belegen. Jeweils in der Sahne-Ei-Mischung wenden.

4 Butter in einer Pfanne zerlassen und Sandwiches bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Danach schräg halbieren und anrichten.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept