Croque Monsieur von Aubergine



Zutaten

10

- 250 g Käse in Scheiben
- 150 g Bresc Wok Knoblauch
- 50 g Petersilie, gehackt
- 8 Eier
- 5 Auberginen
- 1 dl Sahne
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Auberginen waschen und das Grün entfernen. Jede Aubergine in 12 Scheiben schneiden. Diese nebeneinander in einer Reihe von 2 x 12 Stücken auf ein Schneidebrett legen. Den Käse in kleinere Stücke schneiden und die untere Reihe Auberginenscheiben damit belegen. Wok-Knoblauch über den Käse verteilen Die obere Reihe Auberginenscheiben auf die untere Reihe legen und leicht andrücken. Die Eier mit der Schlagsahne verrühren. Mit Pfeffer, Salz und der gehackten Petersilie abschmecken. Eine kleine Schicht Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Auf mittlerer Hitze halten. Den Auberginentoast durch das Rührei wenden und auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Den Auberginen-Toast auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000