

FRÄNKISCHE TAPAS



Eierbläddz

Zutaten:

4 altbackene Brötchen

5 Eier

1 Tasse Milch

Petersilie, Schnittlauch, Kerbel

Salz, Pfeffer, Muskat

Speck und Zwiebeln (optional)

Zubereitung:

Die Brötchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Kräuter fein hacken und mit den Eiern verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Wer Speck und Zwiebeln dazugeben möchte, schneidet sie klein und brät sie in einer Pfanne aus. Sie werden ebenfalls mit den Eiern vermischt. Die Eierpläddz werden anschließend in 1 cm dicke, kleine Scheiben in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze herausgebacken.

Zu Eierpläddz wird gerne auch Salat gegessen.