Arme Ritter mit Brie de Meaux AOP

Informations

Personen : **4**
Backzeit : **3 min.**

Zutaten

- 300 g Brie de Meaux AOP
- 4 Scheiben Brioche
- 10 cl Milch
- 10 cl Sahne
- 3 Eier
- 40 g Butter

Zubereitungschritte

1. In einer Schüssel die Eier mit der Milch und der Sahne kräftig schlagen. Die Mischung in einen breiten tiefen Teller gießen und die Brioche-Scheiben, darin eintauchen. Dazu die Brioche-Scheiben vorher hart werden lassen.

2. Wenn die Scheiben mit Flüssigkeit vollgesaugt sind, legen Sie sie auf den heißen und mit Butter eingeriebenen Plancha-Grill. Die Brioche-Scheiben auf beiden Seiten anbraten, dann auf ein Blatt Alufolie legen. Die Scheiben mit dem Brie de Meaux-Käse belegen und für 3 Minuten auf den Grill legen, mit geschlossenem Deckel, damit der Käse schmelzen kann. Heiß servieren, mit Schnittlauch und Tomaten dekorieren, die außerdem für eine gewisse Säure sorgen.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann auch mit anderen Brotsorten oder Hefegebäck zubereitet werden, zum Beispiel mit Landbrot oder auch Croissants. Als Käse können Sie dazu auch Camembert aus der Normandie oder einen reifen Coulommiers verwenden.