

# Monte Cristo Sandwich

Das Monte Cristo Sandwich mit Schinken und Käse wird in Ei getunkt und in der Pfanne gebraten. Das bekannte Rezept kommt aus Amerika.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|               |                                                       |
|---------------|-------------------------------------------------------|
| 6 Scheiben    | Toastbrot                                             |
| 6 Scheiben    | <a href="#">Käse</a> (Gouda, Cheddar, Emmtaler, etc.) |
| 6 Scheiben    | Kochschinken                                          |
| Nach Belieben | Ahornsirup                                            |
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>                                  |
| 1 Schuss      | Milch                                                 |
| 1 EL          | <a href="#">Butter</a> (zum Braten)                   |

## Zubereitung

1. Für das **Monte Cristo Sandwich** die Rinde der Toastbrot-Scheiben abschneiden. Den Kochschinken und Käse in quadratische Stücke schneiden.
2. Auf das erste Toastbrot nach Belieben das Ahornsirup verteilen, mit Käse und Schinken belegen. Darauf kommt die zweite Scheibe Toast, nochmals mit Ahornsirup, Käse und Schinken belegen und mit der dritten Scheibe Toast abschließen.
3. In einer Schüssel die Eier mit einem Schuss Milch verquirlen. Das Sandwich kräftig andrücken und von allen Seiten in das Ei tunken.
4. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Monte Cristo Sandwich von allen Seiten knusprig braten. Auf Teller anrichten und noch warm genießen.

## Tipp