



## Herzhafter French-Toast mit GRAND NOIR und Schwartau Extra Aprikose-Konfitüre

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 80 g **GRAND NOIR**
- 4 TL Schwartau Extra Aprikose
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 8 Scheiben Bacon
- 100 g braune Champignons
- 100 g Cherrytomaten



### ZUBEREITUNG:

1. Bacon ca. 2 Min. auf hoher Stufe braten. Champignons putzen, vierteln und die Cherrytomaten halbieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Champignons und Tomaten goldbraun anbraten. Mit 4 TL Schwartau Extra Aprikose-Konfitüre 2 Min. köcheln lassen. In einer Schüssel Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Brotstücken in Eiern und Milch wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotstücken von beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun anbraten. **GRAND NOIR** würfeln. Die fertig gebackenen Brotstücken mit **GRAND NOIR**, Speck, Tomaten und Champignons belegen und servieren.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion: 400 kcal/1680 kJ, E 21,3, F 16,3, KH 41,8