

French-Toast mit Sucuk und Tortilla-Salat

Für 2 Personen

4 Sch American-Sandwich-Toast	80 g Tortillachips	100 g Sucuk
100 g Manchego-Käse	2 Scheiben Gouda	0,5 Eichblattsalat
100 g Mais, Dose	4 Tomaten	1 Limette
1 rote Chilischote	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	6 Eier	2 EL Butter
Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die gelbe Paprika putzen, halbieren, von den Scheidewänden und Kernen entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Den Mais abgießen. Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Den Salat, die Paprika, die Chili und den Mais in eine Schale geben. Die Limette halbieren und auspressen. Fünf Esslöffel Olivenöl mit dem Limettensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. Das Dressing über den Salat geben und alles miteinander vermengen. Die Tortilla in zwei Haufen auf ein Backblech legen. Zwei Tomaten waschen, vom Strunk befreien, in kleine Würfel schneiden und über die Tortilla geben. Den Manchego-Käse über die Tortilla-Tomaten-Haufen reiben und das Ganze für zehn Minuten im Ofen überbacken. Die Eier in eine große Schale schlagen, so dass zwei Toastscheiben hineinpassen. Die Eier leicht salzen und pfeffern und alles miteinander verquirlen. Zunächst zwei Toastscheiben in die Eimasse legen. Die restlichen Tomaten waschen, halbieren, vom Strunk entfernen, in Scheiben schneiden und nochmals halbieren. Die grüne Paprika putzen, halbieren, von den Scheidewänden und Kernen entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Sucuk von der Kunststoffhaut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die eingelegten Toastscheiben wenden, damit das Ei aufgesaugt wird. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die eingelegten Toastscheiben darin zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Die restlichen Toastscheiben in die Eimasse legen und kurze Zeit später wenden. Eine weitere Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die zuletzt eingelegten Toastscheiben anbraten. Wenn die Toastscheiben gewendet wurden, je auf eine Toastscheibe in jeder Pfanne die Tomaten, die Zwiebeln, die Paprika und die Sucuk verteilen. Anschließend den Gouda und dann die übrigen Toastscheiben oben drauf geben und leicht andrücken. Die Toasts nochmals wenden, bis der Käse verlaufen ist. Anschließend aus der Pfanne nehmen und diagonal halbieren. Die Tortilla-Tomaten-Haufen aus dem Ofen nehmen und auf dem Salat auf einem Teller legen. Die French Toasts mit dem Tortillasalat auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Stech am 04. Mai 2010