

Armer Ritter mit Minze

von Michaela Görnig und Katrin Borgmann

Michaela: „Schon seit längerer Zeit spukten mir verschiedene Ideen zu ‚Armen Rittern‘ mit Kräutern im Kopf herum. Jetzt habe ich einige Varianten ausprobiert und die mit Minze kann ich sehr empfehlen, denn die Minze bringt an heißen Tagen kühlende Frische ins süße Essen. Es braucht zwar etwas Vorbereitung, aber das Essen selbst ist schnell gemacht!“

REZEPT

Je zwei handvoll Russische Pfefferminze und Thai-Minze klein schneiden. Die Russische Pfefferminze in einen halben Liter Kakao, die Thai-Minze in einen halben Liter mit 3 TL Honig gesüßte Milch geben. Beides über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Kräuter abfiltern und mit je zwei Eiern verquirlen. Toastscheiben in der Masse gut einweichen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben goldbraun braten.

Guten Appetit!

