

## Pandorato

(Pikantes Brot aus der Pfanne)

### Zutaten für 6 Portionen

400	g	Toastbrot (vom Vortag)	Entrinden, im Abstand von 1 cm Brot einschneiden. Erster Schnitt bis knapp an den unteren Rand, mit zweitem Schnitt Doppelscheibe abtrennen. Auf diese Weise 6 Doppelscheiben zuschneiden.
150	g	Mozzarella	In 6 Scheiben schneiden und in Brot legen.
50	g	Rohschinken	In 3 der Brote legen.
6	Stück	Sardellenfilets, eingelegt	Abspülen, abtrocknen und in restliche 3 Brote legen.
1.5	dl	Milch	Brote fest zusammendrücken und in Milch wenden
2	EL	Mehl	Brote mit Mehl bestäuben und auf Platte legen
2		Eier	Kräftig verquirlen
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Ei gut abschmecken und über die Brote giessen. 15 Min. ziehen lassen, einmal wenden.
1-2	dl	Bratöl	Brote bei mittlere Hitze beidseitig goldbraun backen. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Brote diagonal halbieren und jeweils 2 verschiedenen gefüllte Hälften zusammen anrichten.
		Basilikum, frisch	Brote mit 1-2 Blättchen dekorieren.