Fozelschnitte von Julian Oester

Mengen für 80 Personen

Zubereitung für 4 Personen

1. 800gr. Brot schneiden.
2. 6 Eier, 4dl Milch und eine Prise Salz verquirlen. Brotscheiben in der Mischung wenden.
3. Bratpfanne fetten und die Fozuschnitten darin braten.
4. 200gr. Tiefkühlspinat auftauen und aufkochen. 100ml Rahm und etwas Käse dazugeben und würzen. Köcheln.
5. Toppings: Reibkäse und Zimtzucker.

Allergien und Diäten
- Gluten: Glutenfreies Brot
- Vegan: Ohne Ei und mit veganer Milchvariante, veganer Rahm
- Laktose: Laktosenfreie Milch und Rahm

Gewürze: Zimt

16 kg	Brot
120	Stück Eier
8.0	Liter Milch
6.4 kg	Rahmspinat (gefrohren)
3.2	Liter Rahm
800 g	Reibkäse