


# Herzhaftes Frenchtoast mit Käse und Spinat

**Zutaten:**
2 Eier
100 ml **ANDECHSER NATUR Bio-Weidemilch 3,8%**
etwas Salz und Pfeffer
2 Schalotten
100 g frischer Blattspinat
2 Knoblauchzehen
6 Scheiben Sandwichtoast
3 Scheiben **ANDECHSER NATUR Bio-Gouda**

## So geht's

1. Die Schalotten würfeln und in etwas Öl kurz anschwitzen. Den Spinat dazugeben und kurz mit anbraten, bis er zusammengefallen ist. Mit gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

2. Anschließend Eier und die ANDECHSER NATUR Bio-Weidemilch 3,8% mit je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen.

3. Auf 3 Toastscheiben jeweils eine Scheibe ANDECHSER NATUR Bio-Gouda legen und darauf den Spinat verteilen. Anschließend die anderen 3 Toastscheiben jeweils darauflegen und an den Rändern etwas andrücken.

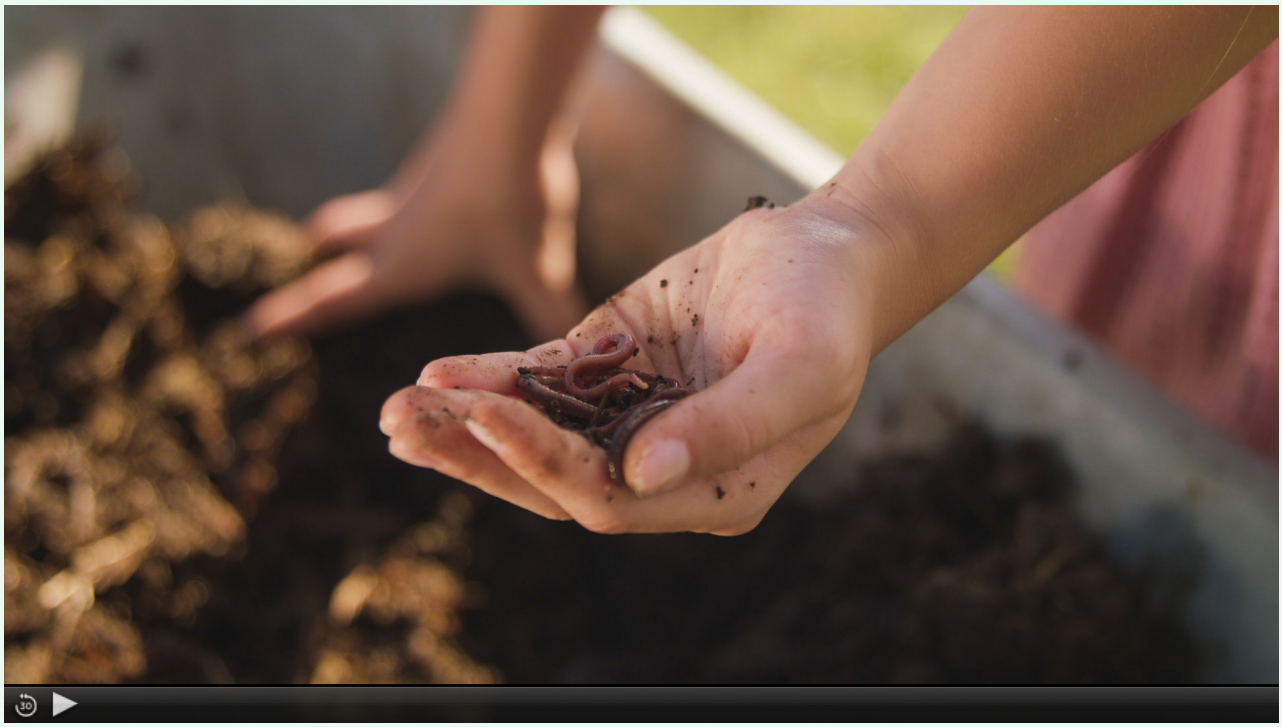
4. Das Toast in der Eiermischung wälzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

