

STRAMMER MAX ORIGINAL REZEPT

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Scheiben Bauernbrote
- 2 Scheiben Schinken
- 2 Eier
- Butter
- Schnittlauch
- Gewürzgurke (oder Salatbeilage)



Zubereitung:

1. Bestreiche das Brot mit Butter und röste es in der Pfanne an.
2. Brate nebenbei zwei Spiegeleier wachweich, so dass das Eigelb noch weich bleibt. Am besten geht das in einer gut beschichteten Pfanne. Würze es mit Salz und Pfeffer.
3. Nimm das Brot aus der Pfanne und belege es mit dem Schinken (und wenn du magst mit Käse).
4. Gib das Spiegelei auf das Brot mit Schinken. Bestreue den Strammen Max mit Schnittlauch Röllchen. Serviere ihn mit Gewürzgurken oder einer Salatbeilage auf einem schönen Holzbrett.

Nährwerte pro Portion: 309 kcal | KH 21 g | E 16 g | F 17 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

