

Strammer Max original Rezept

Zutaten für 2 Portionen

- Bauernbrot (2 Scheiben)
- Schinken (2 Scheiben Bauernschinken oder Kochschinken)
- 2 Eier
- Butter
- Schnittlauch
- Gewürzgurke (oder Salatbeilage)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 10 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

