

Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken g.g.A.

Zutaten

4 Scheiben Bauernbrot, rustikales Holzofenbrot oder Vollkornbrot

12 Scheiben Schwarzwälder Schinken g.g.A.

25 g Butter

4 Eier

Schnittlauch

Salz & Pfeffer

Schwarzwälder Schinkenwürfel

Außerdem

etwas Öl zum Braten

Radieschen zum Dekorieren – nach Belieben



Fotocredit: Küchentraum & Purzelbaum

Zubereitung

Die vier Scheiben Bauernbrot auf ein Blech mit Backpapier legen und im Backofen ca. 7 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze anrösten.

In der Zwischenzeit die Schwarzwälder Schinkenwürfel in der Pfanne knusprig braten. Anschließend noch etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Spiegeleier für ca. 4 Minuten darin bei mittlerer Hitze braten. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Ringe schneiden. Die Radieschen ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die angerösteten Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und mit Butter bestreichen.

Je 3 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken g.g.A. auf den Broten verteilen und mit dem Pfannenwender ein Spiegelei vorsichtig auf den Schinken setzen.

Mit Schnittlauchröllchen und den knusprigen Schwarzwälder Schinkenwürfeln bestreuen.

Den strammen Max auf einen Teller legen und nach Belieben mit Radieschenscheiben garnieren.