Strammer Max

Der Stramme Max ist ein Stück Brot mit Schinken, Käse und Spiegeleier. Das Rezept für die kräftige Jause ist vor allem in Männer Single Haushalte sehr begehrt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Brotscheibe (groß)
2 Scheiben	Schinken
1 Scheibe	Bergkäse
2 Stk.	Eier
20 g	Butter
	Salz und Pfeffer
	Blattpetersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Strammen Max** die Brotscheibe mit der Hälfte der Butter bestreichen.

2. Die restliche Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Den Schinken kurz auf beiden Seiten anbraten. Von der Pfanne nehmen und auf das Brot legen.

3. Die Eier in die Pfanne schlagen und bei mittlerer Hitze braten bis sich das Eiweiß stockt. Danach die Käse Scheibe und die Spiegeleier auf das Schinkenbrot legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Blattpetersilie garnieren.

Tipp