



„STRAMMER MAX“

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Portionen:

2 „Normalesser“ oder 1 hungriger Sportler

Zutaten:

- Schwarz- oder Vollkornbrot
- Frischkäse
- Schinken
- Ei
- Cheddar Käse
- Schnittlauch
- etwas Öl, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- das Brot in einer Pfanne in Öl leicht antoasten
- mit Frischkäse bestreichen
- in der Zwischenzeit ein Spiegelei braten
- Brot mit Schinken & Käse belegen, zurück in die Pfanne geben und zugedeckt bei niedriger Temperatur den Käse schmelzen lassen
- das Spiegelei auf das Brot legen, würzen mit Salz & Pfeffer und mit Schnittlauch bestreuen

Fertig!

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen & guten Appetit!

Auf meinem Food.Blog könnt ihr euch das passende Video dazu ansehen!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>

liebe Grüße

eure Gabi

food.tastic.eats

© KUGELGRUBER 2020