Strammer Max

Klassisch. Deftig. Schnell. Strammer Max ist das perfekte Gericht, wenn du nicht viel Zeit zum Kochen aber Appetit auf eine warme Mahlzeit hast. Ob zum Frühstück, als Snack oder zum Abendessen. Eine warme Brotzeit in Form von Strammem Max geht eigentlich immer. Und wahrscheinlich hast du sogar alles dafür im Haus.



Strammer Max | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 4 Scheiben Brot (ich empfehle ein rustikales Grau- oder Roggenbrot)| 40 Gramm Butter | 4 Scheiben Schinken | 4 Eier | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer



Strammer Max | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brot hineingeben und knusprig braten. 2. Brot herausnehmen und mit Schinken belegen. 3. Eier einzeln aufschlagen und in der Pfanne zu Spiegeleiern ausbraten. 4. Spiegeleier auf den Broten drapieren, Salz und Pfeffer darüber geben und servieren.

Jetzt noch mehr Eierspeisen, weitere Brunch- & Frühstücksrezepte und Rezepte mit Schinken entdecken!

Nährwerte/Portion: 525 Kalorien | 29,5 Gramm Fett | 34,5 Gramm Kohlenhydrate | 29 Gramm Eiweiß