

Strammer Max mit Käse & Speck

Rustikal aber raffiniert. Strammer Max ist das perfekte Wochenendfrühstück. Geröstetes Brot, saftiger Schinken, sonnengelbe Spiegeleier. Wir mögen es gern besonders deftig mit Emmentaler und Speck. Dazu ein paar Gewürzgürkchen und der Start in den Tag ist perfekt.



Strammer Max mit Käse & Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 4 Scheiben Brot (ich empfehle ein rustikales Grau- oder Roggenbrot) | 8 Scheiben Bacon | 2 Scheiben Emmentaler | 4 Scheiben Prosciutto Cotto | 4 Eier | 0,5 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel Pfeffer | 4 Gewürzgurken



Strammer Max mit Käse & Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Brot in einer Pfanne rösten, dann herausnehmen. 2. Bacon in die Pfanne geben und knusprig braten. 3. Bacon bei Seite legen und das ausgetretene Fett auf die Brote geben. 4. Emmentaler-Scheiben halbieren und auf die Brote geben, dann den Schinken darauflegen. 5. Eier einzeln aufschlagen und in der Pfanne zu Spiegeleiern ausbraten. 6. Spiegeleier auf den Broten drapieren, Salz und Pfeffer darüber geben. 6 Bacon auf den Broten drapieren und mit Gewürzgurken servieren.

Jetzt noch mehr [Eierspeisen](#), weitere [Brunch- & Frühstücksrezepte](#) und [Rezepte mit Schinken](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 592 Kalorien | 28 Gramm Fett | 38,6 Gramm Kohlenhydrate | 40,8 Gramm Eiweiß