



PIRATEN-MAHLZEIT

Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Kleines Kerni, 3 Minisalami in weißer Pelle, 4 Eier, 4 Cocktailtomaten, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Olivenöl, etwas Mineralwasser, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Die Salami in kleine Scheiben schneiden und im Olivenöl anbraten. Die Knoblauchzehe zerdrücken und hinzufügen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver, gehacktem Schnittlauch und einem Schuss Mineralwasser verquirlen. Jetzt alles in die Pfanne geben und ab und zu umrühren. Zum Schluss (das Ei darf nicht zu trocken werden!) noch kurz die Cocktailtomaten zufügen. Anschließend jede Scheibe Lieken Urkorn Kleines Kerni mit gleich viel Piraten-Mahlzeit belegen und etwas Schnittlauch drüber streuen.

