



STRAMMER MAX MAL ANDERS

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Vollkorn - Klosterbrot, 2 TL Butter, 2 Scheiben würziger Käse, 2 Scheiben Kochschinken, 2 Eier, 1 EL Speiseöl

Zubereitung:

Zwei Scheiben Lieken Urkorn Vollkorn - Klosterbrot mit Butter bestreichen und die Brotscheiben halbieren. Zwei Brothälften mit Käse und Kochschinken belegen. Eier in erhitztem Öl je nach Geschmack von beiden Seiten als Spiegeleier braten. Eier auf dem Schinken anrichten und die Brothälften zusammenklappen.
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

