



Strammer Max

Was brauchst du?

Pro Person 2 Scheiben richtig gutes Brot, Butter, 3 Eier (oder so viele wie du magst), unseren leckeren Metzgerkochschinken, vielleicht etwas Käse, Salz und Pfeffer, Kräuter oder Tomaten- und Gurkenscheiben zum Garnieren

Wie geht's?

Das Brot mit Butter bestreichen. In der Pfanne etwas Butter erhitzen und darin die Eier braten. Hier möchte ich mich bei der **Lindenstraße** und **Mutter Beimer** bedanken, die allen beigebracht hat, wie Eier gebraten werden – schade, dass die Serie eingestellt wurde! Wann das Ei fertig ist, entscheidest du selbst – ich mag es ja wenn der Dotter noch etwas fluffig ist, genauso mag es meine Tochter Larissa auch.

Das Brot mit dem Kochschinken belegen. Wenn du magst kannst du auch noch Käse mit auf das Brot geben. Dann die Spiegeleier drauf und mit Kräutern oder Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren – fertig!

Guten Appetit!

Eure Blatzheims – bleibt gesund mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

Rezept 8/01.04.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL