

Abendbrot: Strammer Max

Ein ganz alter Klassiker- aber mal ein besonderes Abendessen

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
2. Zutaten

4 große Scheiben Mischbrot • 1 EL Butter • 4 Scheibe(n) Kochschinken
oder auch Hähnchenbrust • 4 Scheibe(n) Goudakäse

Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit je einer Scheibe Schinken
und Käse belegen.

3. Brote im Ofen etwa 10 Minuten überbacken.
4. 4 Eier • 4 EL Sonnenblumenöl • 0,50 Bund Schnittlauch • Salz • Pfeffer

In der Zwischenzeit die Spiegeleier in Öl zubereiten und jeweils ein
Spiegelei auf ein Brot legen. Schnittlauch hacken und damit bestreuen,
mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß servieren.

Rezept von Rewe.de

