



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Pavilion's deftiger „Strammer Max“

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Scheiben Graubrot
- 16 Scheiben Schwarzwälder Schinken
(es geht auch Bacon o. Schinkenspeck)
- 8 Eier Handelsklasse M
- 150 g Kräuterbutter
- 4 Scheiben junger Gouda
- 3-4 Gewürzgurken
- 3-4 Tomaten
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 1 Schalotte (kleine Zwiebel)
- Salz und Pfeffer



Benötigten Küchengeräte:

2 Roste für Backofen, 2 Mittelgroße Bratpfannen, 1 Pfannenwender.

Anmerkung:

Ich verwende Pro Portion 2 Scheiben Brot und verwende keinen gekochten, sondern aus geschmacklichen Gründen, immer rohe Schinkensorten!

Zubereitung:

Als erstes heizen wir den Backofen auf 175 Grad Umluft vor. Die 2 Ofenroste dann mit Backpapier belegen. Danach bestreichen wir das Brot dünn mit Kräuterbutter und legen die auf einen Rost. Auf den zweiten Rost ebenfalls Backpapier legen und darauf dann den ausgewählten Schinken, Schinkenspeck oder Bacon. Wer aber gekochten Schinken verwendet, bei dem entfällt das backen!

Als ersten schieben wir den Rost mit Schinken in den vorgeheizten Ofen im unteren Drittel. Den zweiten Rost kurz vor beendigen des Schinken Backens das Brot für ca. 5-8 Minuten anrösten!

Dann die Tomaten kalt abwaschen und in dünne Scheiben schneiden, das gleiche machen wir mit den Gewürzgurken.

Dazwischen die Pfannen auf den Herd stellen, etwas Kräuterbutter darin zerlaufen und dann die Eier (als Spiegeleier) in die Pfannen schlagen mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen und schön kross braten, aber so dass das Eigelb noch flüssig bleibt!

Zusammensetzung:

Am besten vorgewärmte Teller verwenden. Auf jeden Teller 2 Scheiben Brot legen, darauf dann den gebratenen Schinken, dann die Tomaten und Gurken, da drauf legen wir je 2 gebratene Eier und zu guter Letzt je eine Scheibe junger Gouda obendrauf!

Ich wünsche ein gutes Gelingen und „Guten Hunger“!

