



Strammer Max

mit Familie Wein - Landschinken luftgetrocknet oder Gewürzschinken
(4 Portionen)

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Speiseöl
4 Scheiben saftiges Bauernbrot
4 TL Butter
2 Packungen "Familie Wein" Landschinken luftgetrocknet (80 g) oder Gewürzschinken (80g)
4 große Eier
grob geschroteter Pfeffer
100 g Cornichons

Zubereitung

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden, in erhitztem Öl kurz andünsten, herausnehmen und zur Seite stellen. Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken belegen. Aus den Eiern in dem verbliebenen Bratfett Spiegeleier braten, auf dem Schinken verteilen, mit Pfeffer bestreuen und mit Frühlingszwiebelringen und Cornichons garniert servieren.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten