

KÄSE-EI AUF HEIMATSCHINKENBROT

BEDFORD'S REZEPTIDEE HEIMATSCHINKEN NO. 04



• EI, EI, EI, •
wie
LECKER

- 4 dicke Scheiben Bauernbrot
- Ca. 4 TL weiche Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL ÖL
- 4 Scheiben (à ca. 60 g) Heimatschinken
- 4 Eier
- Salz, grober Pfeffer
- 4 Scheiben mittelalter Gouda

Brotscheiben mit Butter bestreichen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Schinken von beiden Seiten knusprig braten. Knoblauch kurz mitbraten. Schinken und Knoblauch auf den Brotscheiben verteilen. Spiegeleier braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier vorsichtig wenden und sofort mit jeweils 1 Scheibe Käse belegen. Zugedeckt ca. weitere 3 Minuten braten, bis der Käse schmilzt. Käse-Eier auf die Schinkenbrote legen.

WWW.BEDFORD.DE

↑
Zubereitung