

Strammer Max deluxe

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 2



Zutaten:

1 kleine rote Zwiebel
4 Stiele Petersilie
2 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
2 Scheiben Sauerteigbrot
2 TL Butter
2 EL Sonnenblumenöl
4 Eier (Kl. M)
4 Scheiben Katenschinken
2 Gewürzgurken

Anweisungen:

Für die Marinade die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Zwiebelwürfel mit Rotweinessig, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren und ziehen lassen.

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen, in der Pfanne kross ausbraten und beiseitestellen.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Eier hineinschlagen und in 4-6 Min. zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Röstbrote mit je 2 Scheiben Schinken und 2 Spiegeleiern belegen.

Die Marinade darauf verteilen.

Die Brote mit den in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken servieren.