

Strammer Max

FLEISCH

FISCH

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Graubrot, Schwarzbrot oder Pumpernickel
- 6 Scheiben feiner, luftgetrockneter Schinken
- 10 Wachteleier



ZUBEREITUNG

- mit einem Glas 4 Brotstücke ausstechen (Ø 4 cm)
- den Schinken leicht zerfleddern und dekorativ auf dem Brot verteilen
- die Eier vorsichtig aufschlagen und bei 200 bis 220 °C auf die Griddleplatte gleiten lassen
- wenn das Eiweiß fest und der Dotter noch flüssig ist, vom Grill nehmen
- Eier auf den Schinken heben, servieren

Tipp!

Eier nicht zu heiß grillen, damit sie nicht blubbern und die Ränder nicht bräunen.