

## **Strammer Max**

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

FOTO

### **ZUTATEN pro Portion**

noch nicht vorhanden

1 Scheibe Vollkornbrot

30 g Butter

75 g Würfelschinken

1 Ei

Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Brot mit der Hälfte der Butter bestreichen, mit Würfelschinken belegen. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Ei darin braten, pfeffern. Das Ei heiß auf das Schinkenbrot gleiten lassen, sofort servieren. Dazu passen Cornichons oder Gewürzgurken – und ein Bier, am besten ein herbes Pils.

*Variation:* Anstelle von Würfelschinken kann man gekochten Schinken verwenden.