



Genuss-Rezept

Strammer Max

Zutaten für 2 Personen

2 Scheiben Eiweiß-Brot
½ Knoblauchzehe
50 g fettarmer Frischkäse
100 g Gutfried Aufschnitt Hähnchenbraten "Roast Chicken"
1 EL Butter
2 Eier
Salz, Pfeffer, süßes Paprikapulver
etwas Schnittlauch
ein paar Kapernäpfel

Zubereitung

Das Eiweiß-Brot tosten und mit der Knoblauchzehe einreiben. Anschließend mit Frischkäse bestreichen und mit jeweils zwei Schichten Gutfried Aufschnitt Hähnchenbraten "Roast Chicken" belegen. In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Eier hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und süßem Paprikapulver würzen und fertig braten. Die fertigen Spiegeleier auf den Brotscheiben verteilen. Mit Schnittlauch und Kapernäpfeln garnieren. Fertig ist der Stramme Max. Gutfried wünscht guten Appetit!

Zubereitungszeit: Circa 10 Minuten

Für 2 Portionen: 294 kcal, 9,9 g Kohlenhydrate, 0,8 g Zucker, 22 g Fett

