



# Landbrot

mit Schinken, Spargel und Rührei

## Zutaten für 3 Scheiben:

- 1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
- 3 Scheiben Landbrot
- 6 EL körniger Frischkäse
- 3 Eier
- 9 Stangen grüner Spargel
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Öl oder etwas Butter zum Anbraten

## So wird's gemacht:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Landbrotscheiben auf ein Backblech legen und leicht rösten, bis sie knusprig sind.
2. Den körnigen Frischkäse gleichmäßig auf den gerösteten Landbrotscheiben verteilen. Darauf unseren WOLF Thüringer Kochschinken nach Belieben auf das Brot legen.
3. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel gut verquirlen. Eine Pfanne erhitzen und Öl oder Butter zugeben. Die Eimasse in die Pfanne gießen, kurz stocken lassen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz garen. Zum Schluss das zubereitete Rührei über den Schinken geben.
4. Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden ca. 1,5 cm abschneiden und bei Bedarf im unteren Drittel schälen. In einer separaten Pfanne den grünen Spargel in etwas Öl braten, bis er die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Anschließend den gebratenen Spargel auf dem Landbrot anrichten.

**Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*