



# Strammer Max de luxe

mit Schinkenspeck, Kochschinken und Spiegeleier

## Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben WOLF Thüringer Schinkenspeck  
8 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken  
4 Scheiben Bauernbrot  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g Vollmilchjoghurt  
1 TL mittelscharfer Senf  
2 Fleischtomaten  
8 Eier  
Salz & Pfeffer  
Schnittlauch

## So wird's gemacht:

1. Brot im Toaster nacheinander rösten. Frischkäse, Joghurt und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Eier in 2 Portionen zu Spiegeleiern braten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
3. Brote mit Frischkäsecreme bestreichen. Tomaten, Kochschinken, Schinkenspeck und Spiegeleier darauf verteilen, mit Schnittlauch bestreuen.

Lass es dir schmecken!

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

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*