Rezept

Strammer Max mit Wachtelei

Ein Rezept von Strammer Max mit Wachtelei, am 27.04.2024

Zutaten

120 g	gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)
2 EL	Butter
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige	Salatblätter zum Garnieren (z. B. Feld- oder Endiviensalat)
12 kleine Scheiben	Roggenkastenbrot
12	Wachteleier
	Kreis- bzw. Plätzchenausstecher aus Metall (ca. 5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Schinken in Größe der Brotscheiben zuschneiden, abdecken und bis zur Verwendung kalt stellen. Die Salatblätter abbrausen und trocken tupfen, größere Blätter etwas kleiner zupfen, Salat zur Seite stellen.

2. Nach und nach ein wenig Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Brotscheiben darin bei mittlerer Hitze jeweils 1 Min. braten, wenden, noch 1 Min. braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die in der Pfanne verbliebene Butter leicht salzen. Nacheinander die Wachteleier mit einem Messer vorsichtig anritzen, in eine kleine Tasse geben, den Ausstecher in die Pfanne setzen, das Ei hineingießen, leicht stocken lassen und den Ausstecher abnehmen. Die Wachteleier ca. 2 Min. braten.

4. Die Brotscheiben auf kleinen Tellern anrichten, mit Salatblättern und Schinkenscheiben belegen und je 1 Wachtelei daraufgeben. Mit dem Pfeffer übermahlen und servieren.