Rezept

Stramme Mäxchen mit Trüffel

Ein Rezept von Stramme Mäxchen mit Trüffel, am 25.05.2025

Zutaten

12 mittelgroße	Blätter Spinatsalat
12 Scheiben	Baguette
12	frische Wachteleier
	Pfeffer aus der Mühle
6 Scheiben	italienischer gekochter Schinken
30 g	Butter
ca. 50 g	weiche Trüffelbutter
	Meersalz
1 kleiner	Trüffel (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Spinatsalatblätter putzen, abbrausen und trocken schütteln. Die Schinkenscheiben halbieren und locker aufrollen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brotscheiben darin auf jeder Seite in 2-3 Min. goldbraun rösten.

2. Jede Brotscheibe mit etwas Trüffelbutter bestreichen und mit 1 Blatt Spinatsalat belegen. Die Schinkenröllchen daraufsetzen.

3. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen. Die Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in der Pfanne bei kleiner Hitze zu Spiegeleiern braten. Je 1 Spiegelei auf die Brote setzen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und den Trüffel darüberhobeln.