

## Rezept

# Strammer Studi-Max

Ein Rezept von Strammer Studi-Max, am 20.04.2024

## Zutaten

¼ Bund Schnittlauch	<b>1 TL</b> Senf
<b>2 EL</b> Frischkäse	Salz
Pfeffer	<b>1</b> dicke Scheibe Bauernbrot
<b>1 TL</b> Butterschmalz (oder Butter)	<b>1</b> Scheibe Leberkäse (ca. 100 g)
<b>1</b> Ei	edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte davon mit dem Senf unter den Frischkäse mischen. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brotscheibe streichen.

---

2. Das Butterschmalz in eine beschichtete Pfanne geben und heiß werden lassen. Den Leberkäse in eine Pfannenhälfte legen. Das Ei aufschlagen und in die andere Seite der Pfanne gleiten lassen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Beides bei mittlerer Hitze 5-6 Min. braten, bis der Leberkäse leicht gebräunt und das Eiweiß an den Rändern knusprig ist. Zwischendurch den Leberkäse einmal wenden. Den Leberkäse auf das Brot legen, darauf das Ei setzen und alles mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.