

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

# KÄSE-SCHINKEN-TOASTS

MIT SPIEGELEI

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# KÄSE-SCHINKEN-TOASTS

MIT SPIEGELEI

Schwyter  
FEINBÄCKEREI

ZOPF MAL ANDERS GENIESSEN, GANZ LEICHT GEMACHT!

## ZUTATEN

<b>16 Scheiben</b>	vom Schwyter Zopf
<b>75g</b>	weiche Kräuterbutter
<b>8</b>	Schinkenranchen
	ca. 200g
<b>100g</b>	Gruyère, geraffelt

## SPIEGELEIER

<b>wenig</b>	Butter
<b>8</b>	Eier

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zopfscheiben mit Kräuterbutter bestreichen. Die Hälfte mit Schinken und Käse belegen, restliche Brote darauflegen. Auf das vorbereitete Blech legen, in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5-7 Minuten backen.
2. Spiegeleier: Butter in Bratpfanne schmelzen, Eier aufschlagen und dazugeben, zu Spiegeleiern braten, würzen.
3. Käse-Schinkentoasts auf Tellern verteilen, mit Spiegeleiern belegt servieren.
4. Mit Salat, z.B. roter Chicorée und Birnen, servieren

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)