

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

KÄSE-SCHINKEN-TOASTS

MIT SPIEGELEI

WWW.SCHWYTER.COM

KÄSE-SCHINKEN-TOASTS

MIT SPIEGELEI

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ZOPF MAL ANDERS GENIESSEN, GANZ LEICHT GEMACHT!

ZUTATEN

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

SPIEGELEIER

wenig	Butter
8	Eier

Salz und Pfeffer

En Guete!

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

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM