



Strammer Erwin

Laugenecke	1 Hälfte
Maisecke	1 Hälfte
Ei	1 Stück
Leberkäse in Scheiben	30 g
Frischkäse	20 g
Feldsalat	15 g
Gewürzgurken in Scheiben	10 g
Radieschen in Scheiben	5 g
Kresse	2 g

	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€
	€ / kg	=		€

Gesamt _____ €

Grundprodukte:
Laugenecke
Art.-Nr. 00541,
Maisecke
Art.-Nr. 01140



Zubereitung:

Die angetaute Maisecke vor dem Backen mit der Oberseite in Maisgranulat tauchen. Anschließend beide Teiglinge mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.

Beide Gebäcke aufschneiden und auf den Ober- und Unterseiten mit Frischkäse bestreichen. Anschließend die Unterseite der Laugenecke mit Kresse bestreuen und mit Feldsalat sowie mit in Scheiben geschnittenem Leberkäse belegen. Nun ein Spiegelei in einer Pfanne gut ausbraten und auf den Leberkäse geben. Alternativ kann auch ein in Scheiben geschnittenes, hartgekochtes Ei verwendet werden.

Zum Schluss die Oberseite der Maisecke auflegen und nach Belieben mit Gewürzgurken und Radieschen garnieren.



Tipp

Der „Stramme Erwin“ eignet sich sowohl als Mittagssnack wie auch als deftiges Frühstück.