



· Ölz Butter Toast ·

Frühstück mit Beinschinken, Käse & Rührei



Zutaten

12 Scheiben Ölz Butter Toast
12 Scheiben Kochschinken (Beinschinken,
Putenschinken, etc.)
Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
Gurke, in Scheiben geschnitten
180 g Traunsteiner Käse fein gewürfelt (oder
anderen Hartkäse)

RÜHREI:

6 Bio-Eier
3 EL Hüttenkäse
1 Prise Salz
etwas Cayennepfeffer

3 EL Butter
3 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitungszeit

15 min

Die Ölz Butter Toastscheiben größtmöglich rund ausstechen. Schinken in einer Pfanne kurz und heiß anbraten, auf 6 Ölz Butter Toastscheiben verteilen. Danach mit Cocktailtomaten und Gurkenscheiben belegen, mit den Käsewürfeln bestreuen und kurz im Rohr bei 185° überbacken.

Zubereitung Rührei:

Eier unter den Hüttenkäse rühren und würzen, Butter in einer Teflon beschichteten Pfanne aufschäumen und das Ei eingießen. Unter ständigem Rühren ein weiches Rührei herstellen, auf die gratinierten Toastscheiben geben und mit dem zweiten Teil abdecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

