

Strammer Max de luxe

Für 4 Personen

4 Scheiben Bauernbrot	1 EL Butter	1 Zehe Knoblauch
4 EL Quark	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Schale Kresse
1 Zitrone	8 Wachteleier	12 Scheiben Landschinken
Pfeffer	Salz	

Das Brot in dekorative Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch rösten. Den Schnittlauch und die Kresse putzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Quark mit Schnittlauch, Kresse, Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteleier in einer Pfanne langsam braten. Den Schinken dünn aufschneiden, auf das Brot drapieren und mit Quarknocken, Kresse und Schnittlauchspitzen dekorieren. Die Eier ausstechen und darauf setzen.

Tipp:

Die Brotscheiben können auch mit Butter bestrichen und für circa zehn Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Alexander Herrmann am 04. Februar 2011