

# STRAMMER MAX DELUXE

## STRAMMER MAX DELUXE

Ist Strammer Max ein gängiger Begriff? Oder ist es eine der regionalen Namenskreationen die nur unweit über die Grenzen Berlins hinaus bekannt sind? Ich habe keine Ahnung – es handelt sich jedenfalls im klassischen Sinn um eine Stulle oder ein Brötchen mit Schinken und Spiegelei. Soweit zur Theorie. Ich habe das Ganze hier mit Ciabatta, Parmaschinken, Rucola und Ei umgesetzt – die etwas schickere Variante dieses Frühstücksbrotes. Passt übrigens nicht nur als Frühstück sondern auch wunderbar wie hier als Abendbrot!



### Zutaten für 2 Personen:

15cm Ciabatta Brot

etwas Butter

2 Eier

Pfeffer & Salz

etwas (Oliven-) Öl

4 Scheiben Parmaschinken

1 Hand voll Rucola

### Zubereitung:

Ich schneide das Ciabatta Brot auf und lege es bei 200°C für ca. 5 Minuten zum Aufbacken in den vorgeheizten Ofen.

In dieser Zeit brate ich in einer kleinen Pfanne das Spiegelei.

Eigentlich sollte es besonders hübsch sein und im Servierring gebraten werden, wenn man dann aber nebenbei telefoniert und vergisst den Ring etwas einzufetten, dann klebt das Ei rundherum am Ring, zerreißt in tausend Stücke, wird kurzerhand mit Hilfe einer Gabel und einer hungrigen Köchin vernichtet und der Servierring wandert in den Geschirrspüler. Alle Beweise sind beseitigt, alle Spuren verwischt, ein Glück, dass das niemand gesehen hat!

Also zurück zur Pfanne. Etwas Öl in die Pfanne geben, das Spiegelei in das heiße Öl setzen, mit Pfeffer und Salz würzen und braten bis es fertig ist.

Das Ciabatta aus dem Ofen holen, mit etwas Butter bestreichen, die Hälfte vom Rucola auf jedes

Stück Brot geben und den Parmaschinken darauf platzieren. Das fertige Ei obendrauf setzen und schon ist unser Strammer Max fertig!

Einfach und lecker!