

Strammer Max & Strammer Moritz

Eine tolle Rezeptidee für alle, die es deftig lieben und trotzdem nicht lange in der Küche stehen möchten. Durch die herrlich rustikalen, landbrotähnlichen Brote aus Tanjas glutenfrei Brotbackmischungen werden Strammer Max & Strammer Moritz zum echten Genuss! Fix gemacht, herzhaft belegt und rundum köstlich – glutenfreier Brotgenuss, wie man ihn liebt!

glutenfrei, weizenfrei



Zutaten Strammer Max für 2 Brote:

- 1 EL Frischkäse natur (ggf. laktosefrei)
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 Scheiben glutenfreies Brot*
- 2 große Scheiben gekochten Schinken
- 2 Essiggurken
- 2 Eier
- Speiseöl oder Butter zum Braten

Zutaten Strammer Moritz für 2 Brote:

- 1 EL Frischkäse natur (ggf. laktosefrei)
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 Scheiben glutenfreies Brot*
- 6 mittelgroße Scheiben Salami

2 große Scheiben Emmentaler oder Gouda (ggf. laktosefrei)

2 Eier

Speiseöl oder Butter zum Braten

1. Die Brotscheiben toasten oder mit wenig Öl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig rösten. Anschließend auskühlen lassen.

2. Frischkäse, Senf, Salz und Paprikapulver zu einer cremigen Masse verrühren und gleichmäßig auf die ausgekühlten Brotscheiben streichen.

3. Für den Strammen Max die Brote mit Schinken, Essiggurke und jeweils mit einem frisch gebratenen Spiegelei belegen.

4. Für den Strammen Moritz die Brote mit Salami und Käse belegen und ebenfalls jeweils mit einem frisch gebratenen Spiegelei versehen.

*Alle Brotbackmischungen von Tanjas glutenfrei sind ideal für diese Köstlichkeit! Die Brotbackmischungen von Tanjas glutenfrei sind [HIER](#) erhältlich.



