



Ham & Cheese Laugensandwich

Zutaten für 10 Sandwiches:

- 10 FF-Laugendreiecke, Art. 2216
- 10 Scheiben Schinken
- 10 Scheiben Cheddar od. Gouda
- 10 Eier
- ca. 40 Blätter Rucola
- Öl
- (zum Anbraten des Schinkens)
- Salz, Pfeffer

Laugendreiecke 30–40 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und bei 100 °C ca. 8 Minuten erwärmen.

Schinken in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten knusprig braten. Eier in etwas Butter zu Spiegeleiern braten. Rucola waschen und trocken tupfen.

Untere Hälften der Laugendreiecke jeweils mit einer Scheibe Schinken, Käse und einem Spiegelei belegen. Rucolablätter darüber geben, Deckel aufsetzen und heiß servieren.



Tipp

Wedges und ein gemischter Salat runden das Gericht perfekt ab.