



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Eier mit Salami

Salamlı Yumurta



4 Scheiben Toastbrot
4 Eier
4 Scheiben Salami
4 Dessertlöffel Margarine
4 EL Ketchup
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer

- # Auf beide Seiten des Toastbrottes Butter schmieren.
- # In ein Backofenblech legen.
- # Jede Toastscheibe mit einer Scheibe Salami belegen.
- # Auf jede Salami ein Ei aufschlagen.
- # Auf die Eier Salz und Pfeffer streuen.
- # Backofen auf 190 Grad schalten, das Blech mit den belegten Toastscheiben in den Backofen schieben und bis die Eier die gewünschte Konsistenz haben backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und mit ein wenig Ketchup übergießen.
- # Servieren.

Tipp: Bei Verwendung von ungarischer Salami, deren Durchmesser klein ist, kann man mehrere Scheiben auf ein Toastbrot legen.