



## Strammer Max

für 2 Personen

2 große Scheiben Schwarzbrot  
4 Scheiben Ländle Raclettekäse  
4 Scheiben Bauchspeck  
1 Handvoll junge Spinatblätter  
oder Salat nach Wahl  
4 Tomatenscheiben (am besten  
von der Ochsenherz-Tomate)  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
scharfer Senf  
Schnittlauch

Barbeclette Pfännchen zum Schmelzen des Raclettekäses auf dem Grill (im V-Milch Ländle Feldkirch oder Dornbirn erhältlich).

Die Brotscheiben kurz auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten anrösten. Dann jeweils auf der Oberseite mit etwas Senf bestreichen und den Spinat darauf verteilen.

Je 2 Raclettekäsescheiben in die Barbeclette Pfännchen geben und auf dem Grill schmelzen lassen, bis der Raclettekäse Blasen wirft.

Gleichzeitig die Speckstreifen knusprig grillen. Den geschmolzenen Raclettekäse auf den mit Spinat belegten Broten verteilen und mit Tomaten und Speck belegen.

2 Spiegeleier braten und auf die Brote geben. Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Schnittlauchröllchen würzen.