

Holzhackerbrot #1



Ich liebe überbackene, deftige Brote! In unserem halbvegetarischen Haushalt lässt sich das toll machen, dass wir beide jeweils ein Holzhackerbrot nach unserem Geschmack bekommen: mit und ohne Schinken! Das Holzhackerbrot geht ur schnell, wenn ihr das Brot schon habt – aber ihr könnt es natürlich selbst machen, zB das [Dinkelbrot](#).

Du brauchst dafür:

- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben dunkles Brot pro Person
- 1 Scheibe Bergkäse pro Brotscheibe
- 1 Ei pro Brotscheibe
- Etwas Butter
- In Scheiben geschnittene Jalapenos
- Klein geschnittene Paprika oder in Ringe geschnittene Spitzpaprika
- Optional: Schinken
- Optional Ketchup, Majo

Empfehlung: dazu passt super der Chinakohlsalat 😊

Und so geht ´s:

- Zwiebel in feine Ringe schneiden
- Paprika in kleine Stücke oder in Ringe schneiden
- Brot in Scheiben schneiden
- Jede Brotscheibe mit Butter bestreichen
- Backrohr auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Brote belegen:
 - Optional Schinken
 - Zwiebelringe
 - je nach gewünschter Schärfe Jalapenos
 - Paprika
 - Käse
- Brote im Backrohr ein paar Minuten überbacken
- In der Zwischenzeit in einer Pfanne mit etwas Öl die Spiegeleier braten und anschließend auf das Brot geben und anrichten