

Leberkas mit Spiegelei

ZUTATEN

2 dicke Scheiben Leberkas
2 Eier
2 EL Butter
Schnittlauch, Salz und
Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Im Sommer darf in der Genussregion natürlich eines fehlen: Die traditionelle Brotzeit. Ob daheim oder im Biergarten sorgt sie einfach für das typisch niederbayerische Lebensgefühl. Wer gerne etwas Warmes als Brotzeit mag, für den ist der Leberkas mit Spiegelei genau das Richtige.

Dazu Butter in der Pfanne erwärmen. Die Leberkässcheiben um die drei Minuten auf beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Leberkas zurück in die Pfanne legen und alles mit klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

An Guadn!

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Projektleitung Genussregion Niederbayern

