



Vollkornstulle mit Paprikarührei und Schinken

Zutaten

- 3 Slightly leveled tablespoons Vollkornbrot
- 25 g Butter
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 120 g rote Paprikaschoten
- 4 Ei(er)
- 3 EL MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 3 Slightly leveled tablespoons Serranoschinken
- etwas Salz

Zubereitung

1. Vollkornbrot dünn mit Butter bestreichen.
Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Eier mit Maggi Internationale Würzsauce, Texicana Salsa und Salz verquirlen. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Paprikawürfel zugeben und darin ca. 3 Min. andünsten. Die Eimasse zugießen und stocken lassen. Zwei Drittel der Schnittlauchröllchen darüber verteilen.
3. Das Rührei auf die Brotscheiben geben.
Serranoschinken dekorativ auf dem Rührei anrichten.
Mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	334 kcal
Fett	19 g
Protein	15 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen