



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Frühstücksburger mit St. Mang Rubius mild von Ina is(s)t

 35 Minuten  6 Portionen  Einfach



## Zutaten

90 g St. Mang Rubius mild  
80 g dünner Kochschinken  
30 g Natron  
1 Pck Blätterteig  
6 Eier  
3 EL saure Sahne  
1 EL Senf  
½ TL Honig  
½ TL Salz  
Etwas Pflücksalat  
Prise getrockneter Dill



## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Für die Croissant Buns den Blätterteig ausrollen, in 6 lange Streifen schneiden und diese Streifen jeweils locker aufrollen und mit der Hand platt drücken.
2. 1l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Natron dazugeben (Achtung, schäumt!) und ½ TL Salz dazugeben. Jeden Bun ca. 45 Sek in der Natronlauge baden, dann ca. 25-30 Min im Ofen backen.
3. Die Saure Sahne, Senf, Honig und Dill zu einer Creme verrühren, den Salat waschen und trocknen, den Käse in Scheiben schneiden und die Eier zu Spiegeleiern in einer Pfanne anbraten.
4. Fertige Buns aufschneiden, mit der Creme bestreichen, mit Salat, Schinken, warmem Ei und Käse belegen und servieren.

© Ina is(s)t