Rezept

Riesen-Baguette

Ein Rezept von Riesen-Baguette, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** Frühlingszwiebeln (ca. 40 g)
- **40 g** weiche Butter
- **1 TL** Öl
- Pfeffer
- **2** geröstete rote Paprikaschoten (ca. 40 g, aus dem Glas)
- **1** Knoblauchzehe
- Salz
- **2** Eier (Größe M)
- **4** Eissalatblätter
- **2** kleine Tomaten (à ca. 80 g)
- **1** Baguette (ca. 250 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Die Würfelchen in einer Schüssel mit der Butter verrühren. Mit 3-4 Prisen Salz würzen.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Eier einzeln hineinschlagen. Eigelbe anstechen und zerlaufen lassen. Mit je 1-2 Prisen Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 3-4 Min. braten, bis Eiweiß und Eigelb fest sind. Herausnehmen, abkühlen lassen.

3. Die Salatblätter waschen, putzen und trocken tupfen. Paprika abtropfen lassen und längs halbieren. Tomaten waschen, ohne Stielansätze quer in Scheiben schneiden.

4. Das Baguette quer halbieren. Hälften längs einschneiden, aber nicht trennen. Mit der Frühlingszwiebelbutter bestreichen und mit Eissalat, Paprikaschoten, Tomatenscheiben und je 1 gebratenen Ei belegen. Zusammenklappen und gut andrücken. Die Baguettes sofort servieren oder zum Mitnehmen in Folie oder Butterbrotpapier wickeln.