

Rezept

# Spiegelei-Brot mit Tomate und Speck

Ein Rezept von Spiegelei-Brot mit Tomate und Speck, am 20.04.2024

## Zutaten

**2 große  
Scheiben** Bauernbrot

- 1** kleine rote Zwiebel  
schwarzer Pfeffer
- 4** frische Eier (Größe M)

**6-8 Scheiben** Südtiroler Speck (oder anderer Rohschinken)

- 1** Fleischtomate  
Salz
- 3 EL** Butter
- 1 EL** Schnittlauchröllchen oder Kresse oder fein  
geschnittener Bärlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Brotscheiben nach Belieben tosten und mit je 3-4 Scheiben Speck belegen. Die Tomate vom Stielansatz befreien und in dünne Scheiben schneiden, diese auf den Speck legen.

---

2. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln, diese auf den Tomaten verteilen. Alles kräftig salzen und pfeffern.

---

3. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen, dann die Hitze reduzieren. Die Eier aufschlagen, nebeneinander in die Pfanne gleiten lassen und bei kleiner Hitze 3-4 Min. braten, bis das Eiweiß keine durchsichtigen Stellen mehr hat.

---

4. Die Spiegeleier salzen und pfeffern, vorsichtig mit einem Pfannenwender herausnehmen und auf die Brote legen. Mit den Kräutern bestreuen und sofort servieren.