

Rezept

Spiegelei-Brot mit Tomate und Speck

Ein Rezept von Spiegelei-Brot mit Tomate und Speck, am 03.05.2024

Zutaten

2 große Bauernbrot Scheiben

- 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 toasten 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.