

Rezept

Champignon-Schinken-Brot mit Spiegelei

Ein Rezept von Champignon-Schinken-Brot mit Spiegelei, am 29.05.2023

Zutaten

150 g kleine Champignons	100 g Baby-Blattspinat
1 EL Olivenöl zum Braten	2 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
30 g Bergkäse (mind. 30 % Fett i. Tr.)	2 Scheiben Roggensauerteigbrot (à ca. 90 g)
4 EL Frischkäse (mind. 20 % Fett i. Tr.)	50 g Putenbrustaufschnitt (in dünnen Scheiben)
2 TL Butter	2 Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 24 g F, 30 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Pilze putzen, abreiben und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Spinat verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei großer Hitze in 2-3 Min. leicht bräunen. Den Spinat untermischen und das Gemüse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, abtropfen lassen.
2. Den Käse grob reiben. Die Brotscheiben mit je 2 EL Frischkäse bestreichen, mit dem Schinken belegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Pilzgemüse auf den Broten verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Brote im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. überbacken.
3. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Eier zu Spiegeleiern braten, leicht salzen und pfeffern. Die Eier auf die Ofenbrote setzen und diese sofort servieren.