

Rezept

# Ei-Burger

Ein Rezept von Ei-Burger, am 25.04.2024

## Zutaten

**5 Scheiben** Frühstücksspeck (Bacon)

**5 Blätter** Kopfsalat

**5 Scheiben** Cheddar

Pfeffer

**1 TL** schwarze Sesam

**10** Eier

**5** Cherrytomaten

Salz

**1 TL** weißer Sesam

### Außerdem

**10** Holzspieße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (220 Grad Umluft). Bacon auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 15-20 Minuten im Ofen knusprig ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und halbieren.
2. Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, auskühlen lassen, pellen und halbieren. Salat abbrausen, trocken schleudern und grob zerpuffen. Tomaten abbrausen, abtrocknen, halbieren und Strunk entfernen. Cheddar auf die Größe der halbierten Eier zuschneiden.
3. Schwarzen und weißen Sesam mischen und die Eier damit dekorieren.