

Rezept

Ei im Scheiterhaufen

Ein Rezept von Ei im Scheiterhaufen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Zwiebel | 1 Scheibe altbackenes Vollkornbrot |
| 100 g Kirschtomaten | 2 EL Rapsöl |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Ei | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDERPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Brotscheibe in Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brotwürfel dazugeben und zu goldbraunen Croûtons rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten um die Croûtons in die Pfanne setzen. Ei über den Croûtons aufschlagen und zugedeckt stocken lassen. Falls es unten zu dunkel wird, Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze einige Min. gar ziehen lassen.