Rezept

Geröstetes Bauernbrot mit Rührei und Minze

Ein Rezept von Geröstetes Bauernbrot mit Rührei und Minze, am 29.05.2025

Zutaten

4	Eier
	Salz
2 dünne Scheiben	Speck
80 g	Butter
50 g	Sahne
	Pfeffer
2 Zweige	Minze
8 Scheiben	Bauernbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in feine Würfel schneiden, dabei die Schwarte entfernen. Minzeblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. In feine Streifen schneiden.

2. Backofengrill vorheizen. Brotscheiben mit etwa 50 g Butter bestreichen und unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldbraun rösten.

3. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die verquirlten Eier und den Speck in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze stocken lassen. Eier auf die gerösteten Brotscheiben verteilen und mit den Minzestreifen bestreuen.