

## Rezept

# Indian-Club-Sandwich mit Ei und Bacon

Ein Rezept von Indian-Club-Sandwich mit Ei und Bacon, am 28.11.2023

## Zutaten

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>1</b> Tomate             | <b>4</b> Blätter Eisbergsalat                    |
| 1/3 Bund Koriandergrün      | <b>1</b> kleine Zwiebel                          |
| <b>2</b> Eier (Größe L)     | je 2 Msp. Chilipulver und gemahlener Kreuzkümmel |
| Salz                        | Pfeffer  |
| <b>4 Scheiben</b> Toastbrot | <b>3</b> dünne Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)  |
| <b>1 TL</b> Butter          |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Tomate waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Salat waschen und trocken tupfen. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Die Eier mit Koriandergrün, Chilipulver und Kreuzkümmel verquirlen. Salzen und pfeffern.
2. Den Toast im Toaster rösten. Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze kross braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Fett abgießen und die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb dünsten. Die Eimasse zugießen und bei mittlerer Hitze braten. Sobald sie zu stocken beginnt, mit einem Holzlöffel zur Mitte hin wie ein Rührei zusammenschieben. Fortfahren, bis das Ei die gewünschte Konsistenz hat.
3. Je 1 Salatblatt auf zwei Toastscheiben legen. Darauf die Tomatenscheiben und das Ei verteilen. Je drei Stücke Bacon und die übrigen Salatblätter darüberlegen. Die restlichen Toastscheiben auflegen und leicht andrücken. Die Sandwiches diagonal halbieren.