

Rezept

Spiegelei-Schnitte

Ein Rezept von Spiegelei-Schnitte, am 17.04.2024

Zutaten

4 Scheiben Mischbrot	1 EL Butter
4 Eier (M)	Salz
Pfeffer	4 Tomaten
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken	2 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 10 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Brote im Toaster rösten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Eier hineinschlagen und bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. zu Spiegeleiern braten. Eier leicht salzen und pfeffern.
2. Inzwischen die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und quer in Scheiben schneiden. Scheiben auf die gerösteten Brote verteilen und leicht salzen und pfeffern. Jeweils mit je 2 Schinkenscheiben locker belegen. 1 Spiegelei darauf anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.