Rezept

Spiegeleier auf Tomaten und Champignons

Ein Rezept von Spiegeleier auf Tomaten und Champignons, am 12.10.2024

Zutaten

- **8** Kirschtomaten
- **¼ Bund** Schnittlauch
- **4** Eier (M)
- **2 Msp.** gemahlener Bockshornklee
- Pfeffer
- **1 TL** geschroteter Leinsamen
- **4** mittelgroße Champignons
- **2 TL** Butter
- **2 Msp.** edelsüßes Paprikapulver
- Meersalz
- **2 Scheiben** Haferflockenbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren. Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons kurz darin anbraten. Dann die Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben in der Pfanne verteilen. Die Eier nebeneinander darüberschlagen und anbraten. Mit Paprikapulver, Bockshornklee, Salz und Pfeffer bestreuen. Die Eier dann zugedeckt bei mittlerer Hitze stocken lassen.

3. In der Zwischenzeit die Brotscheiben in einem Toaster rösten. Die Spiegeleier mit dem Gemüse auf zwei Tellern anrichten. Mit Schnittlauch und Leinsamen bestreuen und das geröstete Brot dazu servieren.