Rezept

Strammer Max mit Tomaten

Ein Rezept von Strammer Max mit Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

8	Kirschtomaten
1	Schalotte
2 TL	Butter
1 EL	Zucker
2	Eier
2 Scheiben	Bauernbrot (gekauft oder selbst gebacken)
½ Handvoll	Rucola
25 g	Frühstücksspeck (Bacon)
3 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 14 g F, 12 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und 5 Früchte vierteln. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in 1 cm große Stücke schneiden.

2. In einer Pfanne 1 TL Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Den Speck zugeben und kurz mitbraten. Tomatenviertel, Aceto balsamico und Zucker zufügen und die Sauce bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. cremig einköcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

3. Inzwischen in einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Eier einzeln hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Die Spiegeleier salzen und pfeffern. Die restlichen Tomaten halbieren.

4. Die Brotscheiben mit Tomatensauce bestreichen. Rucola und Tomatenhälften darauf verteilen, jeweils 1 Spiegelei darauflegen und die Stullen warm servieren.