Rezept

Toast à la Tarte Flambée

Ein Rezept von Toast à la Tarte Flambée, am 11.06.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
4	Eier
	Salz
8 Scheiben	Toastbrot
1 TL	Kümmelsamen (nach Belieben)
60 g	durchwachsener Räucherspeck
200 g	Crème fraîche
	Pfeffer
	3-4 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen, die Zwiebelwürfel dazugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten, bis sie glasig und ganz leicht gebräunt sind.

2. Eier mit Crème fraîche verrühren, Zwiebelmischung unterrühren, alles salzen und pfeffern. Die Toastscheiben in Dreiecke teilen. Toasts, Eiermischung und Öl jeweils auf Tellern oder in Schälchen anrichten.

3. Raclettegerät vorheizen. Die Pfännchen mit etwas Öl bepinseln. Je 1 Toastdreieck hineinlegen und 2-3 Min. anrösten. Wenden und 2-3 EL der Eiermasse darauf geben. Nach Geschmack etwas Kümmel darüber streuen und überbacken, bis die Eiermasse gestockt ist.