

Rezept

# Vollkornbrot mit Tomaten-Ei

Ein Rezept von Vollkornbrot mit Tomaten-Ei, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> kleine Kirschtomaten	<b>4</b> getrocknete, in Marinade eingelegte Tomaten
<b>10 g</b> Butter	<b>4</b> Eier (S)
Salz	Pfeffer
<b>4 Scheiben</b> Vollkornbrot (je ca. 40 g)	<b>50 g</b> leichter Frischkäse (12 %)
<b>4 Zweige</b> Basilikum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen oder Würfel schneiden.

---

2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen. Die Eier einzeln aufschlagen, in die Pfanne geben und zu Spiegeleiern braten. Dabei gegen Ende die frischen und die eingelegten Tomaten aufstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Die Brotscheiben mit dem Frischkäse bestreichen und die Spiegeleier daraufsetzen. Basilikum waschen, trocken tupfen und einzelne Blättchen darüberstreuen.