

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

EI IM KÖRBCHEN



Rezept: Laura Herring. Die Keine-Zeit-zu-kochen-Küche. Dorling Kindersley 2015 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Die Idee, das Spiegelei mit dem getoasteten Brot mal anders zu servieren.

ZUTATEN (2 PERSONEN)

2 TL	Butter	2	Ei
2 Sch	Helles Brot		Salz

ZUBEREITUNG

1. In der Bratpfanne etwas Butter schmelzen. Ein Loch mit 7 cm Durchmesser (etwa mit einem Servierring) aus dem Brot (oder Zopf) stechen.
2. Brot auf der einen Seite leicht anbraten und wenden.
3. Ei in das Loch geben, salzen und langsam stocken lassen.
4. Nach Belieben abschmecken, etwa mit einer Prise edelsüßem Paprika oder etwas Pfeffer.