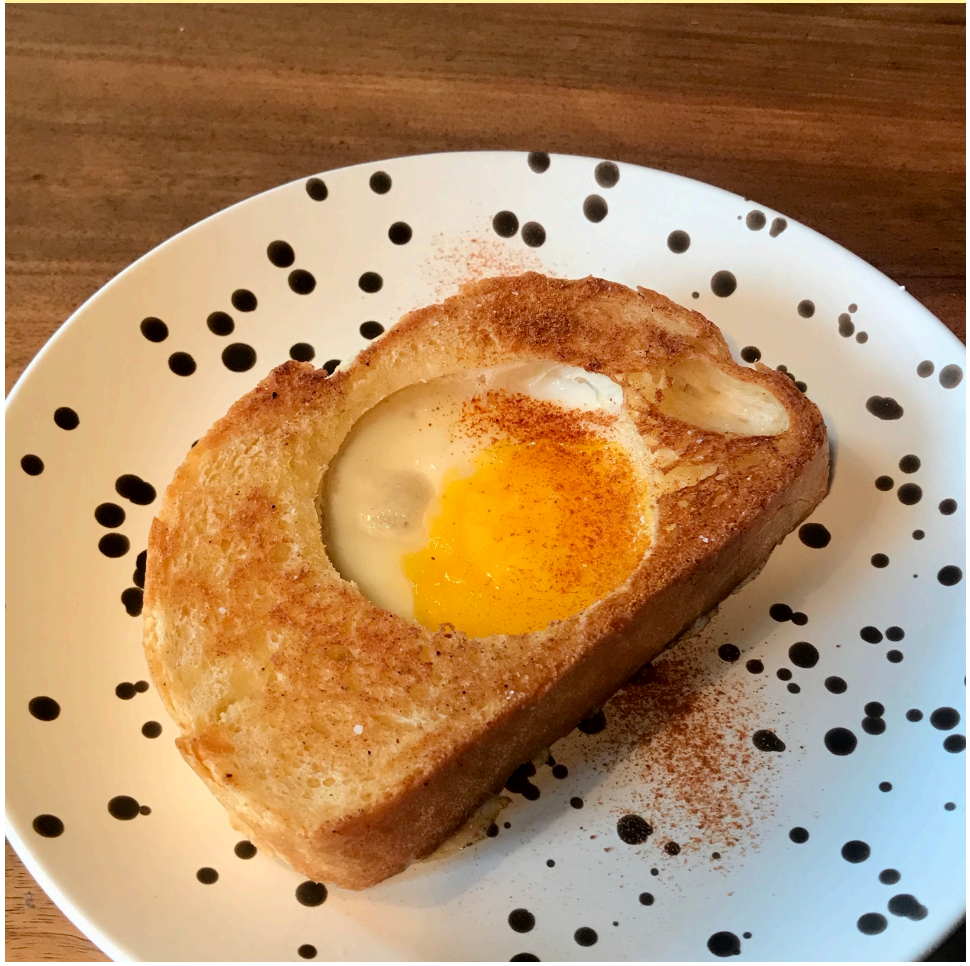
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

EI IM KÖRBCHEN



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.

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