

Frühstücksburger

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Portionen

Frühstücksburger

1 Stück(e) Burgerbrötchen

2 Stück(e) Eier

2 Scheibe(n) Bacon

1 Scheibe(n) Cheddar

1 Blatt Salatblatt

2 Scheibe(n) Zwiebel

1 Scheibe(n) Tomate

1 Esslöffel Lien Ying Sriracha Ketchup

1 Esslöffel Butter

Nach Belieben Salz und Pfeffer

Frühstücksburger

1. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Butter in eine Pfanne geben, kurz erwärmen und die Eier hineingießen. Die Burgerbrötchen halbieren. Sobald das Ei leicht stockt, beide Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach unten untereinander in das Ei drücken. Kurz andrücken, damit sie gut mit dem Ei verbunden werden. Wenn das Ei vollständig gestockt ist,

alles vorsichtig mit einem Pfannenwender umdrehen. Überstehendes Ei nach innen klappen, sodass es ungefähr die Größe der Brötchen hat. Auf die untere Brötchenhälfte den Käse legen. Darauf den Salat, den knusprigen Bacon, Tomaten- und Zwiebelscheiben verteilen. Mit Sriracha-Ketchup toppen. Die zweite Brötchenhälfte darüberklappen. Den Burger noch 30–60 Sekunden in der Pfanne lassen, damit der Käse schmilzt und das Brötchen leicht knusprig wird.