



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Spiegelei Käse Toast

Spiegelei Käse Toast

2 Scheibe(n) Toastbrot

2 Esslöffel Rinatura Gemüse Sandwich-Creme Bio

1 Scheibe(n) Käse

1 Ei

2 Teelöffel Butter

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter (optional)

Herz Ausstecher

Spiegelei Käse Toast

1.

Beide Scheiben Toast von einer Seite mit der Gemüse Sandwich Creme bestreichen. Dann die Käsescheibe auf eine der bestrichenen Toastscheiben legen.

Die zweite Scheibe Toast wird anschließend auf die erste gelegt, so dass die Creme und der Käse dazwischen liegen. Mit dem Herzausstecher ein Herz in die Mitte des Toasts stechen.

Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und Butter hinzufügen. Das ausgestochene Herz in der Pfanne für 2-3 min. auf jeder Seite anbraten, bis es goldbraun und knusprig ist. Dann herausnehmen.

Ggf. nochmal etwas Butter in die Pfanne geben. Der ausgestochene Toast in die Pfanne legen und auf einer Seite für 2-3 min. anbraten, bis er knusprig ist. Dann den Toast wenden und in die ausgestochene Herzform vorsichtig ein Ei schlagen. Pfanne abdecken und das Eiweiß stocken lassen. So lange braten, bis das Eigelb die gewünschte Konsistenz hat.

Toast mit etwas Salz und Pfeffer würzen und optional mit frischen Kräutern garnieren. Mit dem Toast-Herz servieren.