



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pesto Ei Bagel

Pesto Ei Bagel

1 Bagel

2 Eier

2 Esslöffel Leverno Pesto di Rucola

50 g geriebener Käse

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter (z.B. Basilikum)

Optional: Rucola

Pesto Ei Bagel

1.

Den Bagel horizontal halbieren. Das Loch der Bagelhälften jeweils etwas vergrößern (dehnen).

Etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Eine Bagelhälfte mit der Schnittfläche nach oben in die Pfanne legen. Auf einer freien Stelle in der Pfanne die Hälfte des geriebenen Käses in Form eines Kreises, der groß genug ist, um die Bagelhälfte zu

bedecken, verteilen. 1 EL des Pestos gleichmäßig auf den Käse verteilen.

Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, die Bagelhälfte mit der Schnittfläche auf den Käse-Pesto-Mix legen. Direkt ein Ei in das Loch der Bagelhälfte aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne abdecken und alles garen lassen, bis das Eiweiß fest ist, das Eigelb aber noch weich bleibt. Das dauert etwa 6–8 min., je nach gewünschtem Gargrad.

Vorgang mit der zweiten Bagelhälfte wiederholen. Warm servieren und optional mit frischen Kräutern und/oder Rucola garnieren.