



PFANNEN-SANDWICH

ZUTATEN:

- 2 Eier
- Knobli Genuss Salz von Edelschmaus/ Salz
- 1 große Scheibe Brot oder 2 Scheiben Toast
- 2 TL Omas Butteröl/ Butter
- 4 Scheiben Speck
- 1/2 Mozzarella-Kugel
- 2 Scheiben Tomaten
- etwas Avocado
- Pimp my Bread von Edelschmaus/ Gewürze nach Wahl

FORM:

- Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25cm

HELPERLEIN:

- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Helferset aus Silikon und Holz

ZUBEREITUNG:

Eier verquirlen und mit Knobli Genuss Salz würzen
Brotscheibe halbieren und eine Seite ins Ei tunken.

Omas Butteröl in die Pfanne geben, Speck darin anbraten und wenden

Nach dem Wenden Rührei in die Pfanne auf den Speck geben und Brotscheiben mit der trockenen Seite nach unten auf das Ei legen und andrücken.

Wenn das Ei gestockt ist, alles am Stück wenden, Ei das absteht auf das Brot einklappen und mit Mozzarella, Tomaten, Avocado und Pimp my Bread belegen.

Nun die beiden Hälften zusammen klappen und weiter anbraten bis das Brot knusprig und der Käse geschmolzen ist.

Dazu das Brot einmal wenden.

Nach Belieben noch etwas mit Pimp my Bread bestreuen und genießen.

Reicht für eine Portion

TIPP:

Das Sandwich kann je nach Geschmack auch anders belegt werden

ZUBEREITUNGSZEIT:

10MIN

KOCH/BACKZEIT:

10MIN

