



Frühstücksburger






10 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 2 Personen

1	Tomate, in Scheiben geschnitten
2	Laugen Buns
6 Scheiben	Frühstücksspeck
2	Eier
	Salz
	Pfeffer schwarz
2-4 Scheiben	 Rupp Big Toast
2 EL	 Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
	Baby Blattspinat, zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Tomate in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Halbierte Buns in einer beschichteten Pfanne auf den Schnittflächen kurz rösten.
- 3 Die Speckscheiben in der gleichen Pfanne kross braten.
- 4 Eier im Speckfett langsam braten, am besten in zwei Ringen, damit die Eier möglichst hoch werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Big Toast Scheiben belegen und in der Pfanne ziehen lassen, bis der Käse leicht zu schmelzen beginnt (eventuell mit Deckel).
- 5 Buns mit Rupp Feinster Streich mit Emmentaler bestreichen.
- 6 Tomatenscheiben und Eier mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Buns mit Tomaten, Bacon, Spiegelei mit Käse belegen und mit Babyspinat garnieren.