



# Spiegelei mit Bauernbrot und Schnittlauch

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	10 g
Butter	2 EL
Öl	1 EL
Eier	8 St.
Salz	
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Eier einzeln in die Pfanne aufschlagen und auf niedriger Stufe ca. 5–6 Min. stocken lassen.
2. Brote mit Butter bestreichen und auf Teller verteilen. Eier auf die Brote setzen, salzen, pfeffern und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g