Spiegelei mit Speck

Ob als deftiges Frühstück oder gelingsicheres Rezept für Strohwitwer: Das klassische Spiegelei mit Speck schmeckt immer wieder lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 TL	Butter
8 Scheiben	Schinkenspeck
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Für das **Spiegelei mit Speck** zu Beginn die Kräuter waschen, trockenschütteln und für die Dekoration in große Stücke schneiden. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne schlagen, ohne die Dotter zu verletzen. Besonders schön sieht es aus, wenn man spezielle Spiegeleiformen verwendet, die direkt in die Pfanne gesetzt werden und für jeweils ein Ei vorgesehen sind.

2. Die Eier bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten, bis das Eiklar weiß und die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Mit Pfeffer und Salz würzen, vorsichtig aus der Pfanne heben und auf vorgewärmte Teller verteilen. Nun die Speckscheiben in die Pfanne geben und kurz knusprig braten, ebenfalls auf den Tellern anrichten. Zum Schluss mit Kräutern garnieren und servieren.

Tipp

Damit das Spiegelei mit Speck gut gelingt ist es wichtig, möglichst frische Eier zu verwenden.