Würstel mit Ei in Herzform

Das perfekte Rezept für den Valentinstag: Würstel mit Ei in Herzform sehen nicht nur toll aus, sondern schmecken auch lecker und sind zudem nicht teuer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Paare	Frankfurter
4 Stk.	Eier
	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Um Würstel mit Ei in Herzform zuzubereiten, die Frankfurter Würstchen zuerst längs mit einem Messer bis ca. 2 cm vor ihrem Ende einschneiden. Aus jedem Würstel nun ein Herz formen, bei dem die Schnittseiten nach außen zeigen. Die Enden der Würstel mit einem Zahnstocher feststecken, damit die Herzform nicht verrutscht.

2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die herzförmigen Würstel darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Jeweils ein Ei über den Würstel-Herzen aufschlagen, so dass das Ei in die Mitte des Herzens läuft. Dort stocken lassen, bis die Eier zum Spiegelei gebacken sind. Dann sofort servieren.

Tipp

Eine beliebte Beilage für Würstel mit Ei in Herzform sind Bratkartoffeln.