

Eierspeis-Toast

Das klassische Rezept für Eierspeis-Toast. Schmeckt immer gut und ist ideal, wenn es schnell gehen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
75 g	Speck
2 Scheiben	Toastbrot
2 EL	Butter
4 EL	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Schnittlauch (gehackt)

Zubereitung

1. Zunächst einmal die Eier hintereinander für den **Eierspeis-Toast** in eine Schüssel aufschlagen und das Schlagobers oder die Milch dazugeben. Anschließend alles mit der Gabel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kräftig verrühren. Außerdem den Speck klein würfelig schneiden. Schnittlauch hacken.
2. Jetzt das Toastbrot in einer beschichteten Pfanne oder im Toaster toasten, herausnehmen und mit Aluminiumfolie umwickeln, um es warm zu halten. Im Anschluss Butter in einer Pfanne schmelzen, den Speck hineingeben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten.
3. Ehe der Speck zu dunkel wird, mit der Eimasse aufgießen und bei hoher Hitze die Eier 1-2 Minuten unter dauernden Rühren fest, aber nicht zu trocken werden lassen. Danach sofort vom Herd nehmen.
4. Am Ende je einen Toast auf die Teller legen, das Rührei darüber geben und mit gehacktem

Schnittlauch servieren.

Tipp

Der Eierspeis-Toast kann auch mit anderen frischen Kräutern garniert werden.