

# Käse Toast mit Spiegelei

Der Käse Toast mit Spiegelei ist ein ideales Frühstücks-Rezept für einen tollen Start in den Tag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

100 g	Emmentaler (gerieben)
1 Stk.	Eidotter
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 Scheiben	Toastbrot
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Zunächst den geriebenen Emmentaler mit Dotter und Schlagobers für den **Käse Toast mit Spiegelei** gut vermischen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Als Nächstes das Backrohr vorheizen auf 180°C.
3. Anschließend das Toastbrot von beiden Seiten goldbraun toasten.
4. Danach die Toasts in eine mit Butter ausgestrichene Form geben und die Käsemischung dick auftragen und im Backrohr bei 180°C ca. 5 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit die Eier in einer Pfanne mit zerlassener Butter zu Spiegeleiern braten.
6. Den Toast aus dem Backrohr nehmen, das Spiegelei darauf geben.

## Tipp

Der Toast mit Spiegelei passt hervorragend als Frühstück oder als Snack. Den Toast mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.