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	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
2 Scheiben	Toastbrot
2 Stk.	Eier
	Butter

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.