

Leckerer Frühstücks-Burger

Ein Rezept, das schon am Morgen für gute Laune sorgt: Leckerer Frühstücks-Burger mit Speck und Ei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 1 EL | Weißweinessig |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 EL | Frischkäse |
| 2 Scheiben | Speck |
| 2 Scheiben | Schmelzkäse |
| 2 Stk. | Brötchen |
| 1 Handvoll | Rucola (oder Löwenzahnblätter) |

Zubereitung

1. Für den leckeren Frühstücks-Burger zuerst die Salatblätter waschen, putzen und trockenschütteln. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Speck darin einige Minuten knusprig braten. Vom Herd nehmen und warm halten.
2. Eine Pfanne mit hohem Rand etwa 8 Zentimeter hoch mit Wasser füllen und den Essig zufügen. Das Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen.
3. Die kalten Eier sehr vorsichtig öffnen und einzeln auf Untertassen gleiten lassen, sodass die Dotter nach Möglichkeit nicht beschädigt werden. Die Eier nacheinander behutsam in das köchelnde Wasser gleiten lassen. Darauf achten, dass sie sich nicht verbinden. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis das Eiklar weiß ist. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben.
4. In der Zwischenzeit die Brötchen aufschneiden und mit dem Frischkäse bestreichen. Darüber Schmelzkäsescheiben und gebratenen Speck verteilen. Zum Schluss die Eier obenauf setzen. Den Deckel der Brötchen aufsetzen. Auf Tellern anrichten, den Salat auf dem

Tellerrand anrichten.

Tipp

Die Eier für den leckeren Frühstücks-Burger kann man natürlich ganz nach Wunsch auch als Rühreier oder Spiegeleier zubereiten.