Salat mit Frankfurter und Spiegelei

Ein leckeres Rezept muss nicht teuer sein: Der Salat mit Frankfurter und Spiegelei schmeckt gut und ist ganz einfach zu machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Paar	Frankfurter
Nach Belieben	Salat
1 Stk.	Paprika
1 EL	Butter
2 Stk.	Eier

Für das Dressing

1 Schuss	Öl
1 Schuss	Essig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Salat mit Frankfurter und Spiegelei einen Topf mit Wasser erhitzen und die Würstel darin kochen. In der Zwischenzeit den Salat gründlich waschen und - je nach Sorte - in mundgerechte Stücke zupfen oder in Streifen schneiden. Paprika waschen, putzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und mit Salat und Paprika vermengen.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die fertigen Würstel herzförmig hineinlegen, evtl. kurz mit Zahnstochern in Herzform zusammenstecken. Die Eier in die Würstel schlagen und zum Spiegelei braten lassen. Salat mit Paprika auf Tellern anrichten. Würstel und Ei aus der Pfanne nehmen, auf den Salat setzen und servieren.

Tipp

Der Salat mit Frankfurter und Spiegelei kann nach Herzenslust mit Tomatenstücken, Salatgurkenscheiben oder anderen Salatzutaten verfeinert werden.