Spiegelei mit Parmesan und Rucola

Ein Spiegelei mit Parmesan und Rucola schmeckt zum Frühstück oder als Snack. Ein einfaches Rezept bei dem man nicht lange in der Küche stehen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
0.5 Tassen	Parmesan (frisch gerieben)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Tasse	Rucola
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für das **Spiegelei mit Parmesan und Rucola** eine beschichtete Pfanne erhitzen, den frisch geriebenen Parmesan in der Pfanne verteilen und kurz anbraten.

2. Die Eier nacheinander hinein schlagen und zu Spiegeleier braten. Dabei sollte das Eiklar weiß sein, aber das Eidotter noch flüssig sein.

3. Auf einen Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit frischem Rucola belegen. Abschließend mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Heiß servieren und genießen.

Tipp

Zum Spiegelei frisches Weißbrot oder Baguette reichen.