# Spiegelei

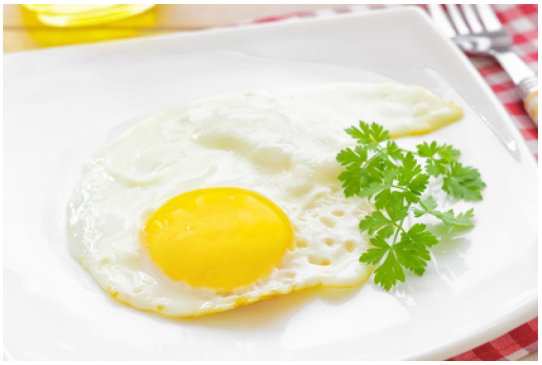
Spiegeleier zum Frühstück schmecken sehr lecker. Mit diesem Rezept gelingt es jedem.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Ei |
| 1 TL | Butter |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Butter für das Spiegelei in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Ei äußerst vorsichtig am Rand der Pfanne aufschlagen und hinein gleiten lassen.

2. Das Ei bei hoher Hitze für kurze Zeit anbraten. Hitze reduzieren und so lang weiter braten, bis das Eiweiß stockt, aber leicht cremig bleibt.

3. Kurz vor dem Servieren das Ei mit Salz würzen. Wird das Ei schon in rohem Zustand gewürzt, entstehen unschöne weiße Flecken.

## Tipp

Beim Spiegelei lässt sich Zeit sparen, wenn ein Deckel die Pfannen verschließt – das Ei nimmt auf der Oberfläche eine weiße Färbung an.