Ei im Brötchen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	4 St.
Butter	2 EL
Cherrytomaten	200 g
Bacon	8 Scheiben
Eier	4 St.
Schnittlauch, frisch	5 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Von den Brötchen jeweils den Deckel abschneiden. Die untere Brötchenhälfte bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand aushöhlen. Schnittflächen der oberen und unteren Hälfte jeweils mit Butter bestreichen. Cherrytomaten waschen.

2. Die unteren Brötchenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In die ausgehöhlten Brötchenhälften je 2 Scheiben Bacon legen und ein aufgeschlagenes Ei hineingeben. Die Cherrytomaten an der Rispe auf das Backblech legen. Alles im Ofen auf der unteren Schiene ca. 20 Min. backen. Nach ca. 15 Min. Brötchendeckel ebenfalls in den Ofen geben. In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Ei im Brötchen aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch über das Ei geben, Brötchendeckel halb aufsetzen und mit Cherrytomaten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	406 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g