



Pesto-Eggs auf geröstetem Brot

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Pesto alla Genovese	2 EL
Eier	1 St.
Krustenbrot	50 g
Serranoschinken	2 Scheiben
Olivenöl	1 TL
Cherrytomaten	75 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Grill

1. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Pesto hineingeben und verteilen. Das Ei aufschlagen und im Pesto ausbraten.
2. In der Zwischenzeit eine Scheibe Brot toasten und den Serranoschinken darauf verteilen. Das Pesto-Ei aus der Pfanne heben und auf das Brot geben. Olivenöl in die Pfanne geben und die gewaschenen Tomaten ca. 2 Min. darin rösten, bis sie weich sind.
3. Das Brot mit den gerösteten Tomaten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	331 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	18 g