



# Ölz Mini Butter Croissants mit Eierspeis, würzigem Bergkäse & Speck

Pikantes Brunch Rezept für 4 Portionen



## Zutaten

4 Stück Ölz Mini Butter Croissants  
4 Eier  
100 g Bergkäse  
Handvoll frischer Babyspinat  
4 Scheiben Speck  
1 Avocado  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Eierspeise zubereiten:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier in einer Tasse verquirlen, in die Pfanne geben & leicht anziehen lassen. Bergkäse reiben und zu den Eiern in die Pfanne geben. Mit Salz & Pfeffer würzen. Sobald der Käse geschmolzen ist und die Eierspeise cremig wird, Pfanne zur Seite stellen & auskühlen lassen.

### 2. Avocado & Speck vorbereiten:

Avocado schälen & in Scheiben schneiden. Speck in einer zweiten Pfanne knusprig anbraten.

### 3. Croissants belegen:

Ölz Mini Butter Croissants aufschneiden. Frischen Babyspinat auf die unteren Hälften verteilen. Mit der Eierspeise, knusprigem Speck & Avocado-Scheiben belegen. Nach Geschmack mit Salz & Pfeffer würzen.

### 4. Servieren & Genießen:

Ein herzhaftes, knuspriges Brunch-Croissant – perfekt für einen genussvollen Morgen!