



# Ölz Mehrkorn Toast

holzfällerart mit Bauchspeck & Eier



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
2 mittlere Eier  
50 g Eisbergsalat  
1 rote Zwiebel  
500 g Schweinsfilet  
150 g Bauchspeck (dünn geschnitten)  
2 EL Senf  
Salz, Pfeffer, Öl

## Zubereitungszeit

**30 min**

1. Eier hart kochen (ca. 10 Minuten), in kaltes Wasser legen und auskühlen lassen. Eier schälen und in Scheiben schneiden.
2. Eisbergsalat zerpfücken, waschen und trockenschleudern. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
3. Schweinsfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Speck in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Bratrückstand 2 EL Öl erhitzen, Schweinsfilet darin beidseitig kurz braten, herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Ölz Mehrkorn Toast Scheiben toasten, 4 davon dünn mit Senf bestreichen, mit Salatblättern und Zwiebelringen belegen. Fleisch, Speck- und Eischeiben darauf verteilen, mit den übrigen Toastscheiben bedecken. Toasts behutsam andrücken.