



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 zerpflücken, 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.