Ölz Butter Toast mit Spiegelei & Zoodles-Nest

Die perfekte Idee für Osterbrunch und Frühlingsfrühstück



Zutaten
2 Scheiben Ölz Butter Toast
Rote-Rüben-Hummus
1 Zucchini
2 Eier
Pinienkerne
Radieschensporssen
Butter
Ausstechformen

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Zucchini-Spiegelei-Nest zubereiten:
Zucchini längs raspeln und mit etwas Salz würzen. Die geraspelten Zucchini zu einem Nest formen und in einer Pfanne bei niedriger Hitze anbraten. Ein Ei in die Mitte geben und langsam garen lassen, bis das Eiweiß gestockt ist.

2. Pinienkerne & Toast vorbereiten:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten. Ölz Butter Toast Scheiben kurz in der Pfanne toasten.

3. Oster-Toast gestalten:
Eine Toastscheibe mit einer Osterfigur ausstechen (z. B. Hase oder Ei). Die andere Hälfte mit Rote-Rüben-Hummus bestreichen und die ausgestochene Scheibe darauflegen.

4. Anrichten & Servieren:
Das Zucchini-Spiegelei-Nest mit gerösteten Pinienkernen & Sprossen garnieren. Zusammen mit dem Oster-Toast servieren.