Ölz Dinkel Toast mit Avocado & Ei "One Pan Breakfast Toast"

Das perfekte 5 Minuten Frühstück für einen energiereichen Start in den Tag



Zutaten
4 Scheiben Ölz Dinkel Toast
4 Eier
2 Scheiben Gauda
2 Scheiben Cheddar
2 Scheiben Schinken
Handvoll Cherry Tomaten
1 Avocado
Handvoll Salatmix
Salz & Pfeffer

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
10 min

1. Toast mit Ei anbraten:
Eier verquirlen, mit Salz & Pfeffer würzen. Die Eiermasse in eine heiße Pfanne geben. Ölz Dinkel Toast Scheiben in die Pfanne legen und wenden, damit beide Seiten mit Ei bedeckt sind. Sobald das Ei fest wird, die Toastscheiben einmal wenden.

2. Belag vorbereiten:
Cherry-Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Eine Toastscheibe mit Gouda, Cheddar, Schinken und Tomatenscheiben belegen.

3. Avocado & Salat hinzufügen:
Avocado halbieren und in Scheiben schneiden. Die zweite Toastscheibe mit Avocado & Salatmix belegen.

4. Toast zusammenklappen:
Mit einem Pfannenwender die Toastscheiben aufeinanderklappen. Das seitlich überstehende Ei abtrennen.

5. Servieren & Genießen:
Der One-Pan Breakfast Toast ist fertig - ein herzhafter Start in den Tag!