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!