



Ölz Weißbrot

mit Spinat, Speck & Ei



Zutaten

8 Scheiben Ölz Weißbrot
200 g Speck
4 Stk Eier
200 g Blattspinat
2 Zehen Knoblauch
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Den Speck in dünne Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten {="auslassen"}. Den Speck herausnehmen und bei Seite stellen.
2. Die Eier hineingeben und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Ölz Weißbrotscheiben mit dem Knoblauch „einreiben“ und kurz in der Pfanne von beiden Seiten anrösten.
4. Den Spinat auf zwei Weißbrotscheiben verteilen, mit dem gebratenen Speck und je einem Spiegelei belegen.
5. Die zwei übrigen Brotscheiben obenauflegen und noch warm servieren.

Foto: © Carletto Photography, www.carletto.at