

Ab ins Loch! Frühstücksei im Bagel

VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



In einer großen Pfanne 1 EL Butter schmelzen und Bagel mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen. Ei in eine kleine Tasse aufschlagen und vorsichtig in das Bagelloch gleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne abdecken. 3 Minuten garen lassen oder bis das Ei den gewünschten Härtegrad erreicht hat.

Zutaten für 2 Portionen

1 Bagel
1 EL Butter
2 Eier
Salz und Pfeffer

Am Frühstücksei liebe ich vor allem, wenn sich das flüssige Eigelb über meinen ganzen Teller verteilt und einfach alles cremig und köstlich macht, was ihm in die Quere kommt.

Der Gedanke liegt da gar nicht so fern, einfach einen Bagel mit rohem Ei zu füllen und in der Pfanne kurz zu garen. Eine hübsche und einfache Idee für den Sonntagsbrunch, nach der sich garantiert alle Eigelb-Freunde die Finger lecken werden.

- 1 -

Bagel längs halbieren. Falls das Loch im Bagel nicht groß genug für ein Eigelb ist, das Loch etwas vergrößern.

- 2 -