

New York Breakfast Bagel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Bagels

2 Bagels
8 Bacon-Streifen
4 Eier (Größe S)
100 g Frischkäse
2 Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel Pesto
50 g Pinienkerne
100 g Cheddar
1 Tomate
1 Avocado
4 Esslöffel Ahornsirup
Salz, Pfeffer

Das Frühstück ist ja bekanntlich die wichtigste Mahlzeit des Tages. Umso schöner, wenn du das New Yorker "Frühstückchen" No. 1 mit den leckersten Zutaten belegst, die deine Küche hergibt. Ja ok, der Bagel ist groß und üppig belegt, aber erstens muss ein original Bagel auch eine gute Größe haben und zweitens hält dieser kompakte Brunch auch den halben Tag vor. Und das wichtigste Argument: Er schmeckt einfach himmlisch.

Eine samtige Frischkäse-Avocado-Creme mit

Pinienkernen trägt kross angebratenen Bacon, Tomatenscheiben und Spiegeleier. Mit würzigem Cheddar überbacken, ist dieser Bagel zwar nicht gerade Low Carb, aber dafür *der* Blickfang in deinem Büro. Außerdem kannst du ihn gut teilen und eine Hälfte für später aufheben, oder einen Teil verschenken und so dem neuen Kollegen/in endlich etwas näher kommen.

- 1 -

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anrösten, bis sie braun sind.

- 2 -

Bacon in eine große Pfanne legen. Herd auf mittlere Hitze stellen und Bacon langsam ausbacken. Auf einem Teller mit Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit Ahornsirup bepinseln.

- 3 -

Ofen auf 180 °C vorheizen.

- 4 -

Frühlingszwiebeln hacken und mit Frischkäse, Avocado, Pinienkernen und Pesto verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Tomate in dünne Scheiben schneiden und Spiegeleier braten.

- 6 -

Bagel längs aufschneiden. Cheddar reiben und auf beiden Schnittflächen großzügig verteilen. Für ca. 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen ist.

New York Breakfast Bagel

- 7 -

Beide Hälften mit Frischkäse-Creme bestreichen.

- 8 -

Tomatenscheiben, Bacon und Eier auf die Bagelunterseite legen und Deckel aufsetzen.