

Heuschober

Zutaten:

4 Graubrotsschnitten,
150g Frühstücksspeck,
2-3 Zwiebeln,
8 Scheiben Toast-Käse (Scheibletten)
4 Eier, (oder 8)
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Eine gute Portion Olivenöl auf das Backblech verteilen. Graubrotsscheiben darin wälzen.

Frühstücksspeck in grobe Stücke zerteilen und anbraten.

Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden, ebenfalls anbraten bis sie glasig sind.

Angebratenes Speck mit den Zwiebeln auf die Graubrotsscheiben legen. Mit je 2 Scheiben Käse bedecken und in den vor geheizten Ofen schieben.

Spiegeleier braten.

Warten bis der Käse gut zerlaufen ist und dann das Spiegelei oben drauf legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß servieren.

Guten Appetit