



Ochsenaugen

Die etwas andere Art, ein Spiegelei zu servieren. Uns ausserdem ist heute der schweizer Nationalfeiertag, also toppen wir das Ganze mit dem schweizer Nationalflaggenkreuz.

2 Scheiben Toastbrot
1Ei
Baconscheiben
2 Tl Entenschmalz
Piment d'Espelette



1. Aus einer Toastbrotsccheibe einen Kreis ausstechen.
2. Teppan auf 180 Grad erhitzen, 1 Tl Entenschmalz daraufgeben und die Baconscheiben knusprig braten. Die Baconscheiben am Rand reservieren.
3. Die Toastbrotsccheiben im ausgetretenen Baconfett wenden und beidseitig goldbraun braten.
4. Gleichzeitig mit einem Tl Entenschmalz das Spiegelei braten, mit Piment d'Espelette würzen.
5. Eine Toastbrotsccheibe mit den Baconscheiben belegen, das Spiegelei darauflegen, die ausgestochene Brotsccheibe darüberlegen und servieren.