

Pesto-Eggs

mit Beinschinken Selektion

Zutaten

4 Scheiben Beinschinken Selektion
2 Eier
4 EL Pesto
1 Avocado
2 Scheiben Sauerteigbrot
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

In eine Pfanne kleine Pesto-Kleckse mit Hilfe eines Löffels geben.

Auf jeden Klecks Pesto eine Scheibe Beinschinken-Selektion legen und das Ei darauf geben. Leicht anbraten, bis das Ei durch ist.

Auf das Brot die geschnittene Avocado legen und das Pesto-Ei daraufsetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Nach Belieben mit weiteren Toppings wie Paprika, Tomaten, etc. belegen.

Portionen

2 Portionen

Dauer

15 Minuten

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Level

Einfach

