Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herzhafte Pfingstpfanne: Spiegelei auf Speck-Kracherle

Frühstück aus der Pfanne

Das Wochenendwetter wird voraussichtlich abwechslungsreich. Eventuell Sonne, eventuell Wolken, eventuell Regen. Unabhängig vom Wetter schmeckt ein herzhaftes Frühstück an den freien Tagen besonders gut. Wie wäre es mit einem Brunch aus der Pfanne? Wir haben dazu ein köstliches Gericht mit Spiegelei auf knusprigen Speck-Kracherle ausprobiert. Wer möchte, serviert dazu Schinken oder gebratene Wurst, Radieschen, Peperoni oder vielleicht ein paar Essiggürkchen. Auf alle Fälle wünschen wir ein erholsames Wochenende. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **„Herzhafte Pfingstpfanne: Spiegelei auf Speck-Kracherle“:**

Zutaten

- 4-8 Eier (entweder 1 oder 2 pro Person)
- 4 Brotscheiben
- 100 g Speckwürfel
- 4 Radieschen
- Extra: 100 g Schinkenwurst oder Krakauer, in 1 cm Scheiben geschnitten, eingelegte Paprika, Radieschen in Scheiben
- Butter zum Braten
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Brotscheiben in Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne und einem Stück Butter 4-5 Minuten braten. Die Eier aufschlagen und auf die Kracherle legen. Deckel aufsetzen und 4 bis 5 Minuten bei kleiner Hitze stocken lassen.

Vor dem Servieren alles salzen und pfeffern, die Wurstscheiben in der Pfanne erwärmen und mit Radieschen, Paprika und frischen Kräutern servieren.

Tipp: dazu schmeckt ofenfrisches Bauernbrot.