

## 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.