

Spiegelei Toast-Muffins mit Speck und Käse

für 8 Stück

Zutaten:

- 8 Scheiben Toast
- 1 Tomate
- 16 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 8 Eier
- 100 g geriebenen Gouda oder Emmentaler
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- etwas Schnittlauch
- etwas frischen Thymian
- etwas Öl zum auspinseln der Förmchen



Und so geht es:

Den Backofen auf 160°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Bei Verwendung von Thymianzweigen diese waschen, gut trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Die 8 Mulden des Muffinblechs mit Öl auspinseln. Jede Mulde mit einer Scheibe Bauchspeck am Rand auskleiden, wie einen Serviettenring. Dann die Toastbrotsscheiben mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Jeweils 1 Scheibe Toast vorsichtig in die Mulden drücken. Die Tomate in kleine Stücke schneiden und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen. Die Flüssigkeit wird dadurch etwas aufgesaugt.

Den restlichen Bauchspeck würfeln und mit Kräutern, geriebenem Käse, Tomatenstücken und der Sahne mischen und in die Toastmulden geben. Anschließend schlagen Sie ein Ei in jeden Toast-Muffin. Wer möchte kann auch etwas geriebenen Käse darauf geben.

Die Muffins im Ofen ca. 18-20 Minuten backen, je nach gewünschter Garstufe der Eier. Muffins vorsichtig aus der Mulde heben und servieren.

Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!