



KRAFTSPENDER

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker, 2 TL Kräuterbutter, 80 g Baconscheiben, 1 TL Butter, 4 Eier, 4 EL Milch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Beide Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker mit Kräuterbutter bestreichen und die Scheiben halbieren. Baconscheiben in einer beschichteten Pfanne knusprig braten und herausnehmen. Butter zum verbliebenen Fett in der Pfanne geben und erhitzen. Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der erhitzten Butter stocken lassen. Die Brothälften mit Rührei und Bacon belegen, nach Wunsch mit Petersilie garnieren. Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

