



Ölz Mini Butter Croissants mit Eierspeis, würzigem Bergkäse & Speck

Pikantes Brunch Rezept für 4 Portionen



Zutaten

4 Stück Ölz Mini Butter Croissants
4 Eier
100 g Bergkäse
Handvoll frischer Babyspinat
4 Scheiben Speck
1 Avocado
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Eier in einer Tasse versprudeln und in die Pfanne geben, etwas anziehen lassen. Käse zu den Eiern geben, salzen und pfeffern. Wenn der Käse schmilzt und die Eierspeise cremig wird, diese auf einen Teller geben und mit Schnittlauch garnieren.
2. Avocado in Scheiben schneiden.
3. Speck Scheiben kurz in der Pfanne knusprig anbraten.
4. Babyspinat auf die aufgeschnittenen Ölz Mini Butter Croissants verteilen. Mit Eierspeis, Speck & Avocado Scheiben belegen und mit Salz & Pfeffer würzen.