

Ei im Toast mit Baconmantel

Zeit: 40 Min. Portionen: 2 Rezeptnr.: 0196

Zutaten:

6 Scheiben Toast
6 Scheiben Bacon
Salz & Pfeffer
ggf. Schnittlauch
2 Schmelzkäse
2 halbe Scheiben mediterranen Käse
2 Eier
BBQ Sauce



Zubereitung:

Von den 6 Scheiben Toastbrot legen wir 2 Scheiben weg, diese werden später unser Boden, aus den anderen 4 Scheiben schneiden wir quadratisch oder kreisförmig ein Loch in der Mitte heraus.

Jetzt bauen wir unseren Turm, dazu legen wir auf die ganze Scheibe Toast einen ausgeschnittenen Toast. Dieser wird leicht mit BBQ Sauce bestrichen und darauf geben wir die zweite ausgeschnittene Scheibe Toast. Wer mag kann auch oben nochmals BBQ Sauce verteilen. Wir haben als Sauce die BBQ "das Original" verwendet.

Nun werden noch 3 Scheiben Bacon um den Toastturm gelegt. Anschließend das Ei aufschlagen und in die Mitte des Toasts geben.

Das Grillen

Das ganze wird ca. 30 Minuten indirekt bei 200 °C gegrillt.

Nach 20 Minuten haben wir eine Scheibe vom Mediterranen Käse oben über die Öffnung gegeben. Nach weiteren 5 Minuten noch eine Scheibe Schmelzkäse. Wenn der Schmelzkäse schön geschmolzen ist, kann die Frühstücks-Bombe vom Grill genommen werden.

Jetzt noch etwas Salz, Pfeffer und ggf. frischen Schnittlauch hinzugeben und fertig.

Ei im Toast mit Baconmantel