

PORTIONEN

1

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

EI IM PÄCKCHEN

Wer diese Seite schon weiter verfolgt weiß, dass wir an den Wochenenden sehr gerne ausgiebig frühstücken. Solch ein Frühstück beinhaltet immer irgend eine Art von Ei. Entweder Ei in der Tasse, ein **gestreiftes Omelette** oder einfaches Spiegelei für einen strammen Max. Das immer je nach Laune und Muse, sich damit zu beschäftigen.

Ich stöbere zu diesen Themen gerne bei **Cookist**, denn die haben immer sehr witzige Ideen, wie man Gerichte auf besondere Art und Weise anrichten kann. Aus diesem Stöbern ist hier auch das Ei im Päckchen entstanden. Das Ei schmeckt deshalb nicht anders, aber es macht doch Spaß, hin und wieder etwas neues auf dem Teller zu haben. Viel Spaß damit!



ZUTATEN

- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- ein paar Speckwürfel
- Salz, Pfeffer, Chili
- Butterschmalz

Wer noch einen kleinen Salat dazu essen möchte benötigt:

- 1/2 Avocado (ich habe hier glücklicherweise eine Tropical Avocado gefunden)
- 1 Tomate
- 1 Mozzarellakugel
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer

Das Frühstücksei in einer anderen Version – mir gefällt's, Dir auch?



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen.

SCHRITT 2

Eiweiß in einer mit Butterschmalz vorgeheizten Pfanne gleichmäßig verteilen. Speckwürfel darauf verteilen und am besten ein kleines Quadrat in der Mitte des Eiweiß mit Speckwürfeln zusammen legen, so dass das Eigelb nachher nicht aus der Mitte verrutscht (so wie es bei mir passiert ist).

SCHRITT 3

Nun das Eigelb in die Mitte des bereits weiß gewordenen Eiweiß geben und ca. 30 sec abwarten.

SCHRITT 4

Mit Gewürzen nach Wahl würzen und dann mit entsprechenden Teigschabern oder Schiebern die jeweils gegenüber liegenden Seiten des Eiweiß zur Mitte hin umklappen, bis alle 4 Seiten zusammen gelegt sind und das Eigelb darin eingepackt ist.

SCHRITT 5

Jetzt das Ei im Päckchen vorsichtig auf Dein belegtes und vorbereitetes Brot oder Brötchen legen, ggfs mit dem Salat anrichten und einfach den Sonntagmorgen genießen.

SCHRITT 6

Das Brot, auf dem mein Ei hier liegt, ist übrigens das **Buttermilch-Linsen-Leinsamen-Brot**.