

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Croissants
4 Stk.	Bio Eier, groß
1 EL	Butter
4 Stk.	Frühstücksspeck Scheiben
1 EL	Bergkäse, gerieben
2 Stk.	Radieschen
0.5 TL	Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1	Bund Schnittlauch

Gefülltes Frühstückscroissant

15–20 Min

Zubereitung

1. In einer Schüssel die aufgeschlagenen Eier mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel verrühren. Anschließend den Frühstücksspeck in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig anbraten und dann mit einem Stück Küchenrolle abtupfen.
2. Nun wird das Rührei zubereitet. Dafür ebenfalls etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Eiermasse einrühren. Stocken lassen und wenden, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
3. Die Croissants aufschneiden und mit dem Speck, dem Rührei, einer Prise Cayennepfeffer und den restlichen Zutaten wie geriebenem Bergkäse und Radieschen belegen. Mit fein gehacktem Schnittlauch verfeinern und genießen.