

Käse-Rührei-Sandwich

Zutaten | 4 Portionen

8 scheiben	Brioche
50 g	Butter
4 Scheiben	Bacon
2	Avocados
8	Eier
80 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
4 Stiele	glatte Petersilie, fein gehackt
4 Scheiben	Schnittkäse, z.B. Käse nach Gouda Art
4 EL	Mayonnaise
2 TL	Sriracha-Sauce

Zubereitungszeit: 30 Min.;

- Die Brioche-Scheiben auf beiden Seiten mit Butter bestreichen und in einer Pfanne goldbraun rösten.
- Bacon knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Avocado halbieren, schälen, den Kern entfernen. Hälften in Scheiben schneiden.
- Eier mit Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Die Eier-Sahne in einer beschichteten Pfanne bei niedriger Temperatur unter Rühren vorsichtig stocken lassen.
- Mayonnaise und Sriracha-Soße vermengen.
- Vier Brioche-Scheiben mit je einer Scheibe Käse, Avocadoscheiben, einer Scheibe Bacon und Rührei belegen. Mit der Sriracha-Mayonnaise beträufeln und gehackter Petersilie bestreuen.
- Die restlichen Brioche-Scheiben als Deckel auflegen, leicht andrücke.
- Käse-Rührei-Sandwiches halbieren und warm servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
290 kcal	23 g	17 g	11 g	135 mg