

Spiegelei mit Kokosöl

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 4 Scheiben Baguette
- 1 EL Kräuter-Knoblauch Würzöl
- Petersilie
- Schnittlauch
- 2 Tomaten
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Kokosöl
- 2 Bio-Eier
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Baguette in Scheiben schneiden und mit Kräuter-Knoblauch Würzöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Petersilie und Schnittlauch waschen, hacken und mit fein gewürfelten Tomaten in einer Schüssel vermengen. Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und Spiegeleier darin braten. Baguette aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und die Spiegeleier zusammen mit dem Tomatensalat darauf verteilen. Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.