

Valeska: Frühstückssandwich

Langweilige Stulle war gestern! Natürlich steht dir frei, wie du dieses kross zubereitete Deluxe Sandwich belegst, aber mit der hier im Rezept vorgestellten Traumkombi aus Avocado, Spiegelei, Bacon, Käse und Gemüse, abgerundet von einer köstlichen Curry-Mandarinen Mayonnaise können wir dir die absolute Genussgarantie geben. Mmmhh... so lecker!

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 1 Avocado
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Fenchelsalami
- 1 Tomate
- 8 dünne Scheiben Salatgurke
- 2 Spiegeleier
- 4 Scheiben Appenzeller Käse
- 1 Dose Mandarinen
- 250-300 ml Mayonnaise
- 1/2 TL Currypulver

Zubereitung

Schritt 1

Die Mandarinen gut abtropfen lassen und grob in Stücke schneiden. Zusammen mit der Mayonnaise und dem Currypulver vermischen.

Schritt 2

Den Bacon in einer Pfanne sehr kross anbraten. Die Spiegeleier von beiden Seiten gut durchbraten. Die Avocado halbieren, mit einem Löffel das Fleisch herausschälen und dann in Streifen schneiden. Die Tomate und die Salatgurke in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Zwei Toastscheiben dünn mit der Mayonnaise bestreichen und die vorbereiteten Zutaten darauf legen. Die beiden übrigen Toastscheiben oben auflegen und nun die Sandwiches vorsichtig auf den Sandwichmaker legen.

Schritt 4

Nun so lange grillen bis eine schöne Struktur auf dem Toast entsteht und das Brot knusprig geworden ist. Vom Sandwichmaker herunterheben, auf einen Teller legen und diagonal mit einem scharfen Brotmesser durchschneiden.

Schritt 5

Einen Klecks von der Mayonnaise auf den Teller geben, dann kann das Sandwich nochmal gedippt werden.

Cook's Notes

Sollte von der Mayonnaise etwas übrig bleiben, schmeckt sie später fantastisch zu Gegrilltem.

Hervorragend