

Partybrötchen mit Bacon

Rührei, Frühlingszwiebeln und würzige Herta Bacon Scheiben auf rustikalen Partybrötchen – damit wird deine nächste Party zum Erfolg. Und wenn es mal nichts zu feiern gibt: Die Partybrötchen sind Grund genug für eine spontane Party mit Freunden und Familie.



15 Min



Leicht



24

Zutaten

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

12 Partybrötchen

TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Bacon Scheiben
8 Eier
50 g weiche Butter

OBST & GEMÜSE

4 Frühlingszwiebeln
1 kleiner Kopf Lollo Bianco

GEWÜRZE

1 kleines Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Zunächst **4 Frühlingszwiebeln** putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Ein kleines **Bund Petersilie** und **1 Kopf Lollo Bianco** waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken bzw. den Salat in kleine Stücke zupfen.

2. SCHRITT

100 g Herta Bacon in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten. Frühlingszwiebelringe hinzugeben.

3. SCHRITT

8 Eier mit etwas **Salz** und **Pfeffer** verquirlen. Danach in eine Pfanne geben, mit Petersilie bestreuen und zu Rührei braten.

4. SCHRITT

12 Partybrötchen halbieren. Die Seiten mit **Butter** bestreichen. Salatblätter und Rührei gleichmäßig darauf verteilen. Am besten sofort warm genießen.

5. SCHRITT

Zum Schluss mit **gerösteten Sonnenblumenkernen** bestreuen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Partybrötchen kann man bei den meisten Bäckern auf Vorbestellung erhalten. Alternativ gibt es kleine Brötchen zum Aufbacken im Supermarkt.

Nährwerte pro Portion

Energie	456 kj / 109 kcal
Fett	6,0 g
Kohlenhydrate	8,0 g
Eiweiß	5,0 g