



FRÜHSTÜCKS- UND BRUNCH-IDEEN

AMERICAN BREAKFAST



35 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

Für die Pancakes:

150 g Mehl
Salz
1 TL Backpulver
½ TL Natron (nach Belieben)
2 Eier (Größe M)
2 EL Zucker
150 ml Buttermilch
(max. 1 % Fett)
neutrales Pflanzenöl
zum Braten
Ahornsirup zum Servieren
Marmelade zum Servieren

Außerdem:

8 Scheiben Frühstücksspeck
4 Eier (Größe M)
Salz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

1. Für die Pancakes Mehl, 1 Prise Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen.
2. Eier trennen, das Eiweiß mit etwas Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und ca. 1 Minute weiterschlagen. Eigelbe in einer weiteren Schüssel mit der Buttermilch verrühren. Mischung zum Mehl geben und glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 65 °C) vorheizen.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Pancake 2 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Fertige Pancakes auf einem Teller stapeln und im Ofen warm halten.
5. Den Frühstücksspeck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig braten. Ebenfalls auf einen Teller legen und im Ofen warm halten.
6. Die Eier in die Pfanne aufschlagen und Spiegeleier je nach gewünschter Konsistenz ein paar Minuten stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Pancakes und Bacon aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Spiegeleiern auf Tellern verteilen. Zu den Pancakes Ahornsirup und Marmelade reichen.





RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH UND SCHINKEN



10 Minuten vorbereiten | 10 Minuten garen

FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben gekochter Schinken
8 Eier (Größe M)
100 ml Milch (3,5 % Fett)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch
1 Handvoll Kirschtomaten
Butterschmalz zum Braten

1. Schinkenscheiben aufeinanderlegen und fein würfeln.
2. Eier in eine Schüssel aufschlagen, die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Schinken dazugeben und kurz anbraten. Eiermasse in die Pfanne gießen, Schnittlauch drüber streuen und bei geringer Hitze stocken lassen. Mit einem Pfannenwender die Eiermasse immer wieder vom Rand zur Mitte schieben, bis sie zu einem Rührei gestockt ist.
5. Rührei auf Tellern verteilen, mit Kirschtomaten garnieren und sofort servieren.