



# Toastbrot-Tassen mit Ei & Speck

PORTIONEN: 6

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

1 weiße Zwiebel	2 TL Öl
4 TL Butter (weich)	½ TL Chili-Flocken
Salz & Pfeffer	optional: 200 g Baby-
6 Scheiben Sandwich-	Blattspinat
Toast	50-100 g Speck

## Zubereitung

Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Spinat waschen und trocken schleudern.

2 Tl Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Spinat zugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und Chili würzen und bei mittlerer Hitze so lange garen, bis der Spinat in sich zusammenfällt.

Rinde vom Toastbrot entfernen und mit einem Nudelholz oder den Händen dünn ausrollen. Mit der restlichen Butter 6 Kaffeetassen fetten.

Toastscheiben in die Tassen drücken, Spinat und Speck darauf verteilen und jeweils 1 Ei darüber aufschlagen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 15-18 Minuten backen.

**Lindchen**  
schmeckt