



Pikante Frühstücks-Eier im Glas

Serviert doch Eure Frühstückseier mal anders, ganz einfach im Glas mit unserem "Chiemgauer Frühling" und den feinen "Bio Senfperlen".

Zutaten für 2 Personen

- 2 Eier
- 2 Scheiben Toast
- 1/2 TL Kräutersalz „Chiemgauer Frühling“ gemahlen
- 2 - 3 TL „Bio Senfperlen Holunderblüte“
- etwas Kresse oder Schnittlauch

Eier ca. 5 Minuten weich kochen. Toastbrot diagonal durchschneiden und in einer Pfanne oder im Toaster rundherum anbräunen.

Eier abschrecken und pellen. In ein Glas setzen und unten anstechen, damit der Dotter ausläuft. Mit „Chiemgauer Frühling“ bestreuen und mit Kresse und „Bio Senfperlen“ dekoriert servieren.

Dazu das gebräunte Toastbrot reichen.