



Genuss-Rezept

Mohn-Bagel mit Geflügel-Mortadella

Zutaten für 4 Personen

350g	Gutfried Geflügel-Mortadella „Frische Paprika“
4-6	Mohn-Bagel Fertigprodukt
250 g	Rucolasalat
6	Eier Bioqualität
5 EL	gutes Olivenöl
2 EL	Butterschmalz

Meersalz fein gemahlen
Pfeffer weiß, fein gemahlen

Zubereitung

Die Mohn-Bagel halbieren beide Hälften mit Olivenöl(Pinsel) einstreichen.
5 Minuten im Backofen bei 80° Grad erwärmen.

Die Eier mit Salz & Pfeffer verquirlen. Den Rucolasalat waschen und dann trocken schleudern.

Die Eier in einer Pfanne in Butterschmalz zu einem Rührei stocken lassen, dann die Eiermasse komplett wenden. Die Eiermasse rund ausstechen und jeweils eine Eierscheibe auf die Unterseite des warmen Mohn-Bagel legen.

Jetzt mit zwei Scheiben Gutfried Geflügel-Mortadella belegen und mit den Rucolablättern dekorieren. Abschließend die Oberseite des Bagels aufsetzen.

Pro Portion: 148 kcal, 17 g Eiweiß, 49 g Kohlenhydrate, 3 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.

