



MEIN GENUSS



Frühstücks-Muffins



It's a match!

It's a match! Unser Gewürzsalz ist ein aromatischer Allrounder und somit perfekt für deine kreative Küche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Tomate waschen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Beides in eine Schüssel geben, die **Bruschetta-Gewürzzubereitung** untermengen und für später beiseitestellen.
- 2 Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und eine Muffin-Backform herrichten. Toastbrot-Scheiben mit einem Nudelholz platt rollen und anschließend eine Seite mit weicher Butter bestreichen.
- 3 Toastbrot mit der bestrichenen Seite nach unten in die Mulden der Backform legen. Anschließend die Tomaten-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf alle Toastbrot-Scheiben verteilen. Nun jeweils ein Ei auf die Tomaten geben.
- 4 Das **Gewürzsalz** mit einem Mörser zerkleinern oder in eine Mühle geben und anschließend das Ei damit würzen. Nun mit Pfeffer verfeinern und im Ofen für **10-15 Minuten** backen.
- 5 Je nach gewünschtem Bräunungsgrad die Spiegelei-Muffins aus dem Ofen nehmen und heiß servieren. Nach Belieben mit Käse bestreuen oder mit etwas Schnittlauch toppen.

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot
4 TL Butter
4 Eier
1 große Tomate
1 halbe Zwiebel
1 TL Gewürzsalz
1 TL Bruschetta Gewürzzubereitung
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.