



## 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 anschließen 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. Anschließen 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 30.07.2026.