# Frühstücksbagel

**Brunch**
Rezeptart

**25 Minuten**
Zubereitung

**leicht**
Schwierigkeit

## Zutaten für 2 Portionen

2 Bagels
4 Eier
Öl zum Anbraten
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Butter
6 Streifen hauchdünn geschnittener Bauchspeck
2 mittelgroße Paradeiser
Sprossen (zB Kresse)
Salz
Pfeffer

## Zubereitung

Zuerst den Speck in einer beschichteten Pfanne langsam knusprig braten – das dabei austretende Fett für die Zubereitung der Eierspeise verwenden. Speck auf einen Teller mit Küchenpapier etwas abkühlen lassen.
Eier in einer kleinen Schüssel grob zersprudeln, Kürbiskernöl gut untermischen und salzen. In der Pfanne mit dem Bauchspeck-Fett die Eierspeise zubereiten.
Bagels durchschneiden, Unterseite mit Butter bestreichen, gebratenen Speck und Eierspeis darauf verteilen. Über die Eierspeise etwas frisch gemahlenen Pfeffer streuen und mit Tomatenscheiben und Sprossen vollenden. Bagel sofort servieren und genießen.

**Tipp:** Hervorragend dazu passen unsere Kürbiskernöl-Bagels mit Champignons und Dille im Teig (eignen sich gut zum Einfrieren und Aufbacken).

**Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch**