



Curry-Zwiebeln auf Bauernbrot mit Spiegelei

Zutatenliste

ca. 500 g Zwiebeln
100 g Butter
1 EL Currypulver (scharf)
Meersalz
4 Schreiben Bauernbrot
Olivenöl
4 Eier
Petersilie

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Die Zwiebeln pellen, vierteln und in schmale Streifen schneiden. 80 g Butter in einem großen Topf schmelzen. Die Zwiebeln hineingeben und bei milder Hitze ca. 15 Min. dünsten, dabei öfter umrühren. Zwiebeln mit Curry bestäuben und weitere 5 Min. bei milder Hitze dünsten, salzen. Inzwischen die Brotscheiben auf ein Backblech setzen, dünn mit Olivenöl bepinseln und unter dem Backofengrill auf der 2. Schiene von unten 2-3 Minuten goldbraun rösten. Die Eier in der restlichen Butter braten. Je eine Scheibe Brot auf einen Teller legen, die Curryzwiebeln darauf verteilen, je 1 Spiegelei darauf geben und mit Petersilie und etwas Curry bestäubt servieren.

essen & Trinken April 2004

Guten Appetit!