

NEW YORK BAGEL

🕒 20 Minuten

🏠 Mittel

MATERIALIEN

Schäler, Messer, Backblech, Bratpfannen,
Nespresso Glass

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

- 1 Mohn-Bagel
- 1 Spiegelei
- 1 In Scheiben Geschnittene Avocado
- 200g Pilze
- 200g Kirschtomaten
- 1 TL Scharfe Chili-Sauce
- 3 Süßkartoffeln
- 1 Rosmarin
- Olivenöl
- Zitronensaft

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor.
- Schälen und schneiden Sie die Süßkartoffeln.
- Legen Sie die Süßkartoffelscheiben mit etwas Olivenöl und Rosmarin auf ein Backblech.
- Backen Sie diese bis sie gar sind und wenden Sie diese gelegentlich.
- Schneiden Sie die Pilze in Scheiben.
- Erhitzen Sie Olivenöl bei mittlerer Hitze und braten Sie die Pilze an. Würzen Sie mit Salz und Rosmarin und braten Sie diese bis sie goldbraun sind.
- Erhitze Sie etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze und braten Sie die ganzen Kirschtomaten an und fügen Sie etwas Chili-Sauce hinzu.
- Braten Sie ein Ei an und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- Halbieren und toasten Sie die Bagels.
- Servieren Sie den Bagel mit dem Spiegelei, gekrönt mit Pilzen, Tomaten und Avocado und einem Spritzer Zitronensaft.