

Partybrötchen mit HERTA Delikatess Bacon-Streifen



ZUTATEN für 24 Partybrötchen:

1 Packung (200 g) HERTA
Delikatess Bacon-Streifen
4 Frühlingszwiebeln
1 kleines Bund Petersilie
1 kleiner Kopf Lollo Bianco
8 Eier
Salz, Pfeffer
12 Partybrötchen
50 g weiche Butter

ZUBEREITUNG:

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
Salatblätter putzen, waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke zupfen.
2. HERTA Delikatess Bacon-Streifen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten.
Frühlingszwiebelringe zugeben.
3. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, in die Pfanne gießen, mit Petersilie bestreuen
und zu Rührei braten.
4. Partybrötchen halbieren, die Seiten mit Butter bestreichen, mit Salatblättern belegen
und das Rührei gleichmäßig darauf verteilen. Am besten sofort warm genießen.

**Tipp: Partybrötchen kann man bei den meisten Bäckern auf Vorbestellung erhalten.
Alternativ gibt es kleine Brötchen zum Aufbacken im gut sortierten Supermarkt.**

*Nährwerte pro Stück: 109 kcal, 456 kJ, 5 g Eiweiß, 6 g Fett, 8 g Kohlenhydrate,
126 mg Natrium, 1 g Zucker, 3 g ges. Fettsäuren*



Die kleinen Freuden sind die größten.