Air Fryer
Spiegelei mit Speck

Zutaten:

1 TL Butterschmalz
Speck oder
Katenschinkenwürfel nach Gusto
6 Eier
1 TL Aufstrich Gewürzsalz von makasol bio
Pfeffer nach Gusto

Zubereitung:

1 l gusseiserner Baker mit dem Butterschmalz in den Air Fryer aufs Backblech stellen, 3 Min. Air Fry. Speck zugeben und nochmals 5 Min. Air Fry.

Baker herausnehmen und Eier auf den Speck schlagen. 7-9 Min. (bis zur gewünschten Gare) auf Programm Air Fry auf Sichtkontakt backen. Mit dem Aufstrich-Gewürzsalz und Pfeffer würzen und genießen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, 1 l gusseiserner Baker, Mini Packs an!, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN