



**Kochen  
mit Globus**

**Eierschmier  
auf Bauernbrot**



## Zutaten:

1 Kopf Frisée

½ kleine Zwiebel

60 ml Melfor Essig

1 EL Amora Senf

einige Spritzer Maggi

1 TL Meerrettich (aus der Tube)

30 ml Kalbsfond (aus dem Glas)

Pfeffer und Salz

120 ml Rapsöl (nativ)

8 Scheiben Bacon

*Dazu passt:*

*Ein Bier*

4 große Scheiben Bauernbrot

(etwas dicker geschnitten)

30 ml Rapsöl nativ

grobes Meersalz

4 Kirschtomaten

4 Radieschen

1 kleines Bund Schnittlauch

10 g Butter

½ kleine Zwiebel

60 g Bacon (gewürfelt)

1 TL Mehl

8 frische Eier (Bio)

80 ml Vollmilch

Salz, Pfeffer, Muskat



4 Personen



30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)



## Zubereitung:

Salat putzen, etwas kleiner rupfen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln in eine mittelgroße Schüssel geben. Zuerst Essig und Senf mit einem kleinen Schneebesen verrühren, danach Meerrettich und Kalbsfond unterrühren und würzen. Öl langsam einrühren.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Auf einem Backblech Bauernbrot und Baconscheiben nebeneinander legen. Die Brotscheiben mit Öl beträufeln, mit Salz würzen und für 10–12 Min. in den Backofen geben.

Kirschtomaten und Radieschen waschen und halbieren.

Bei den Radieschen darf etwas Grün dran bleiben.

In einer Pfanne, am besten mit Keramik-Beschichtung, etwas Butter erhitzen.

Die andere Hälfte der Zwiebeln zusammen mit dem gewürfelten Bacon in die gebutterte Pfanne geben und darin unter gelegentlichem Wenden bei milder Hitze auslassen. Die Eier in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen, Milch einrühren und würzen.

Mit dem Mehl die Zwiebeln-Bacon-Mischung bestäuben und kurz einrühren.

Danach die Eiemischung zufügen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren stocken lassen. Die Masse sollte jedoch cremig bleiben.

Die Eimasse auf die Brote verstreichen. Den Salat mit der Soße mischen, anrichten und die Baconscheiben darauf geben. Das Brot ebenfalls anrichten und mit Tomaten, Radieschen und Schnittlauch dekorieren.

