



 20 Minuten

 Einfach

HERZHAFTER PORRIDGE MIT BACON, PILZEN UND POCHIERTEM EI

Dieses schnelle und herzhaftes Porridge Rezept mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei und gebratenen Pilzen ist das Highlight auf jedem Frühstückstisch.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das Haferbrei Rezept den Speck in einer Spanne ohne Fett knusprig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen. Das Fett nicht wegschütten. Die Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und im Bratenfett goldbraun braten.

SCHRITT 2

Das Porridge im Becher erwärmen. Dazu den Deckel ablösen und in der Mikrowelle bei 700 Watt 1 Min. erwärmen. Den fertig zubereiteten Porridge in 2 Schüsseln füllen und Speck und Pilze darauf verteilen.

SCHRITT 3

Die Eier pochieren, auf die Bowl setzen und mit Kresse und Frühlingszwiebeln servieren. Fertig ist das schnelle Porridge Rezept.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1397/336

Fett (g): 18

Kohlenhydrate (g): 30

Eiweiß (g): 21



 Zutaten

2 Portionen

4 Streifen Frühstücksspeck

200 g Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge)

400 g MILRAM Porridge, Natur

2 Eier (M)

Kresse, Frühlingszwiebel zum Servieren