

# PAN BAGNAT MULTISEED LARGE

MIT SPINAT, GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND SPIEGELEI.

## ZUTATEN

- ♥ Junge Spinatblätter
- ♥ Ei
- ♥ frische Champignons

## ZUBEREITUNG

- 1 Frische junge Spinatblätter unter Rühren anbraten und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons ebenfalls in der Pfanne anbraten. Dies kann bei mehreren Portionen schon vorbereitet werden (warm halten).
- 2 Das Ei in der Pfanne braten.
- 3 Das Bagnat horizontal durchschneiden und beiden Seiten mit etwas Butter oder Margarine bestreichen.
- 4 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit dem Spinat, dann das Spiegelei. Mit Pfeffer würzen.
- 5 Das Sandwich zuklappen.

**TIPP** Fügen Sie etwas knusprigen Speck für Fleischliebhaber hinzu!

## PRODUKTINFORMATIONEN

2103853   
Pan bagnat multiseed large



 110g  Ø 12.5cm  
 45  28  
 15Min.

AUFTAUEN & SERVIERN

Weiches rundes Mehrkornbrötchen, angereichert mit etwas getrocknetem Weizensauerteig und vielen Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Weizenkleie und Mohn. Fertig zum Verzehr, einfach auftauen und servieren.

  
**La Lorraine**  
Baking passion

