



Leckeres Sandwich mit Speck, Avocado & Chili-Mayo



Zutaten

Menge

4 Scheiben	Bacon
2 bis 4	Blätter Romanasalat
1 EL	Chilisoße
50 g	Bergkäse
1	Tomate
1/2	Avocado
6 EL	Mayonnaise
	Salz
2	helle Brötchen
1/2	Limette
1 große Prise	Paprikapulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Eier

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 4054 kJ, 968 kcal, 39,5 g Kohlenhydrate, 29,7 g Eiweiß, 80 g Fett, 397 mg Cholesterin, 5,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell **spicy**

Zubereitung

Du bist auf der Suche nach einem schnellen Mittagessen, dass du auch super vorbereiten kannst? Dann solltest du dieses BLT-Sandwich Deluxe unbedingt probieren! Das BLT-Sandwich kommt aus den USA und ist nach seinen drei Hauptzutaten Bacon, Salat und Tomate benannt. Wir haben das mega leckere BLT-Sandwich zudem noch mit Avocado, einer Chili-Mayo, geschmolzenem Bergkäse und einem Spiegelei gepimpt. Probiere diese mega leckere BLT Sandwich Deluxe doch einfach mal für dein nächstes Mittagessen aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und das Sandwich ist richtig schnell zubereitet! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Soße. Dazu die Mayonnaise mit der Chilisoße, etwas Limettenabrieb und Paprikapulver verrühren und leicht salzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Bergkäse fein reiben. Die Avocado ebenfalls in Scheiben schneiden und anschließend mit Limettensaft beträufeln.

Step 2:

Nun brätst du den Bacon ohne Fett in einer Pfanne knusprig an. Dann nimmst du ihn heraus und brätst in derselben Pfanne die Eier zu Spiegeleiern. Die Spiegeleier salzen und pfeffern. Kurz vor Ende der Garzeit gibst du den Käse auf die Eier und deckst die Pfanne kurz mit einem Deckel ab, sodass der Käse schmelzen kann.

Step 3:

Nun die Brötchen aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen, dann den Salat, die Avocado, die Tomate, das Ei und den Bacon auflegen und mit der zweiten Brötchenhälfte bedecken.