



## Grilled Cheese Sandwich mit Bacon und Spiegelei

★★★★★

*Fastfood, Snacks*

**Vorbereitungszeit:** 5 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

2 Scheibe/n Toastbrot  
2 Scheibletten (Schmelzkäsescheiben)  
1 m.-große Ei(er)  
n. B. Bacon  
etwas Butter

### ZUBEREITUNG

Zunächst einmal den Bacon - so viel, wie man auf dem Sandwich haben möchte - in einer Pfanne kross anbraten. Bei gewünschter Bräune aus der Pfanne nehmen und auf Papiertücher legen, um das Fett aufzusaugen.

Danach die Pfanne auswischen und das Ei darin bis zum gewünschten Garpunkt braten. Am besten ist es, wenn das Eigelb noch leicht weich ist.

Nun die zwei Scheiben Toast jeweils von einer Seite mit etwas Butter beschmieren. Auf die ungebutterte Seite von einem der Toasts eine Scheibe Käse legen, das Spiegelei darauf, wieder eine Scheibe Käse und dann den Bacon. Zuletzt wird die zweite Scheibe Toast mit der gebutterten Seite nach oben auf das Sandwich gelegt.

Abschließend wird nun das Sandwich in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erst von der einen Seite goldbraun gebraten und anschließend auch von der anderen Seite. Man sollte darauf achten, dass auch der Käse geschmolzen ist.

Wir haben dieses Sandwich zum Frühstück in den USA in der Restaurantkette "Waffle House" gegessen und waren alle sehr begeistert.