

Herziges Valentinstag-Frühstück mit Geflügelwürstchen

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Geflügelwürstchen
4 Zahnstocher
2 EL Butter
4 Eier
Kresse
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 15 Minuten

Herziges Valentinstag-Frühstück mit Geflügelwürstchen

Zubereitung:

1. Als erstes die Würstchen der Länge nach mittig einschneiden und dabei oben zwei Zentimeter stehen lassen.



2. Jetzt die Wurstenden so weit auseinanderbiegen...



3. ...sodass sich ein Herz bildet. Dann die Enden der Würstchen mit einem Zahnstocher fixieren.



Herziges Valentinstag-Frühstück mit Geflügelwürstchen

4. Anschließend die Geflügelwürstchen in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten.



5. Danach jeweils ein Ei in dem Würstchenherz aufschlagen und stocken lassen.



6. Zum Schluss nur noch die Herzen auf dem Teller anrichten mit Kresse verzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Happy Valentinstag! ☺



Herziges Valentinstag-Frühstück mit Geflügelwürstchen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**