



🕒 **VORBEREITUNG:** 5 min. **BACKZEIT:** 10 min.

# LECKERE SANDWICHES AUS DER HEISSLUFTFRITTEUSE

**SCHRITT 1:** Belege einen Toast mit den Zutaten deiner Wahl.

**SCHRITT 2:** Schneide in die zweite Toastscheibe ein Loch. Du kannst es auch mit einem Glas ausstanzen.

**SCHRITT 3:** Lege den ausgeschnittenen Toast auf den belegten.

**SCHRITT 4:** Gebe das rohe Ei in den Ausschnitt.

**SCHRITT 5:** Jetzt kommt der Toast auch schon in den Aifryer.

**In der Berger Vanfry Heißluftfritteuse geht das so:**

Kuchen-Programm, 180 Grad Celsius, 10 Minuten bzw. bis das Ei so gar ist, wie du es am liebsten magst.

*Guten Appetit!*



Hier ein paar Vorschläge:

## **KLASSISCHER FRÜHSTÜCKSTOAST**

- Käse
- Schinken
- Ei
- Pfeffer und Salz

## **BACON-CHEESE-TOAST**

- Cheddar
- Bacon
- Frühlingszwiebeln
- Ei

## **VEGGIE-FRÜHSTÜCKS- TOAST**

- Paprika
- Champignons
- Käse
- Ei

**TIPP:** Anstatt Toastbrot kannst du auch normales Brot nehmen.