

# Wachteleier- Frühstücks-Taler

Das besondere  
Sonntagmorgen-Schmankerl



Portionen:  
**2 – 6 Personen**

Zubereitungszeit  
**ca. 15 Min.**

Gesamtzeit  
**ca. 30 min.**

## Zutaten

- 12 Wachteleier
- 12 Scheiben Biobacon  
(oder veganen Bacon)
- 3 kleine Tomaten
- Kapern
- Knoblauchzehe
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Chili
- eine 12-muldige Muffinform

## Zubereitung

### STEP 1

Wir nehmen uns eine 12-muldige (sagt man das ernsthaft so?) Muffinform und legen jede Mulde mit einer Scheibe Bacon (oder veganen Bacon) aus. Die Scheiben machen sich gut, wenn man sie kringelförmig an den Rändern auslegt.

### STEP 2

Jetzt öffnen wir vorsichtig die Wachteleier (nachdem wir die unterschiedlichen Maserungen ausgiebig bewundert haben) und geben je ein ganzes Ei (mit nur 10 – 12 g wirklich extrem wenig) in je eine Mulde.

### STEP 3

Nun geben wir je Mulde ein Viertel Tomate, eine prise kleingeschnittenen Knoblauch und ein bis zwei Kapern hinzu und würzen das Ganze mit einer Finger- oder Messerspitze Kräutersalz.

### STEP 4

Die lustige Muffinform verschwindet nun für 12 – 15 Minuten in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen. Achtet einfach ein wenig darauf, wann der Bacon zu dunkel zu werden droht.

### STEP 5

Fertig – guten Appetit.