



# Frankfurter Herzei

Menge	Zutaten
4 Stück	Frankfurter Würstel
2 Stück	Eier
1 Stück	Butter
Prise	Salz und Pfeffer
1 Bund	frische Kräuter, Petersilie, Schnittlauch
4 Stück	Holz Zahnstocher

## Zubereitung:

1. Die Frankfurter bis auf 1-2cm von einem Ende her in der Mitte mit einem Messer einschneiden. Die auseinandergeschnittenen Enden nach außen biegen, sodass die Innenseite der Frankfurter nach außen zeigt.  
Die Würstelenden mit einem Zahnstocher miteinander fixieren, sodass eine Herzform entsteht. Wenn nötig, musst du noch etwas mit dem Messer nachschneiden.  
Diesen Vorgang mit allen Würsteln wiederholen.
2. Den Butter in einer vorgeheizten Pfanne schmelzen lassen.  
Die Würstelherzen leicht anbraten, nach 1 bis 2 Minuten wenden und vorsichtig ein rohes Ei in jedes Herz schlagen.
3. Die Eier je nach Geschmack und Konsistenzvorliebe fertig braten lassen.  
Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräuter abschmecken, vorsichtig aus der Pfanne entnehmen und auf einem Teller servieren.
4. Du kannst Toastbrot leicht in Butter anbraten, ein paar Scheiben von einer Salatgurke und Tomaten auf dem Teller verteilen und auch für das Auge nett dekorieren.  
Schon ist ein romantisches Frühstück fertig.

***Mit diesem Frühstück bereitest du bestimmt jedem eine tolle Freude und sorgst für einen schönen Start in den Tag.***

***Falls euch mein romantisches Frühstück geschmeckt haben, freue mich schon auf ein Feedback!  
Liebe Grüße eure Lucina***



## Lucina's Tipps:



Die Würstchenherzen mit einem Zahnstocher gut fixieren, dann läuft auch das Ei nicht aus!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*