Bagel bacon, œufs et roquette

Les ingrédients

- 2 paquets de Bacon Petit Déjeuner HERTA®
- 4 pains à bagels
- 6 œufs
- 80g de roquette
- 185g de fromage aux herbes
- 1 oignon rouge

Préparation:

- Coupez les pains à bagels en deux et faites-les brièvement griller au grille-pain ou au four pour qu'ils deviennent croustillants.
- Dans une poêle, faites cuire les tranches de **Bacon Petit Déjeuner HERTA®** jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez-les de la poêle.
- Dans un saladier, battez les œufs et assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites-les ensuite cuire dans la poêle et remuez régulièrement afin d’obtenir des œufs brouillés.
- Coupez l'oignon rouge en fines rondelles.
- Assemblez votre bagel : tartinez chaque moitié de pain avec du fromage aux herbes. Puis garnissez-les de feuilles de roquettes, d'œufs brouillés, de rondelles d'oignon rouge et de tranches de **Bacon Petit Déjeuner HERTA®**. Bon appétit!

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**