

Eggs Benedict mit Kochschinken

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



für 2 Portionen

2 Toastbrötchen
4 frische Eier
4 Esslöffel Sauce Hollandaise
4 Scheiben Kochschinken
Butter zum Bestreichen
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Vergiss die schnöde Stulle, sag ade zum faden Spiegelei, verabschiede dich von **Sauce-Hollandaise**-Schlemmerei, die nur während der Spargelzeit Bestand hat! Richte stattdessen ein verträumtes "Guten Morgen, ihr Hübschen..." an unsere **Eggs Benedict**. Die morgendlichen Schichtschwärmereien vereinen einfach alles, was deine Frühstückstafel adelt. Knusprig getoastete **Weizenbrötchen** treffen auf aromatischen **Kochschinken**, treffen auf **pochiertes Ei** mit flüssigem Eigelbkern, treffen auf sahnig-samtige **Sauce Hollandaise**. Kann der Tag noch besser starten?!



- 1 -

Die Eier pochieren. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Toastbrötchen im Toaster oder einer Pfanne kross toasten bzw. braten.

- 2 -

Die Sauce Hollandaise in einem kleinen Topf erhitzen. Zum Servieren die Toastbrötchenscheiben nach Belieben mit Butter bestreichen. Jeweils mit einer Scheibe Kochschinken und einem Ei belegen. Sauce Hollandaise darübergeben und Schnittlauch darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.