



Eggs Benedict.



 **20 Min.**
Vorbereitung

 **20 Min.**
Gesamtzeit

 **mittel**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 620 kcal | 27 g Eiweiß | 41 g Fett | 32 g Kohlenhydrate

Zutaten für: Portion(en)

Streifen Bacon (z.B. Mühlenhof)

weißer Essig fürs Kochwasser

Salz

Eier (M)

g Sauce Hollandaise (z.B. Würz&Co)

Toastbrötchen oder Bauernschnitte(n) (z.B. Bäckerkrönung)

evtl. Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

1 Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. braten, bis das weiße Fett zerläuft. Bacon auf Küchenpapier abkühlen lassen.

2 Zum Pochieren der Eier reichlich Wasser mit Weißweinessig und 1 kleinen Prise Salz aufsetzen. Regel: 1 l Wasser, 3 EL Essig. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und warten, bis keine Blasen mehr zu sehen sind.

3 Ein Ei vorsichtig in eine Kelle schlagen. Das heiße Wasser mit einem Löffel umrühren, bis ein Strudel entsteht. Das Ei aus der Kelle in das rotierende Wasser gleiten lassen. Durch die Bewegung umhüllt das Eiweiß das Eigelb. Notfalls mit einem Löffel nachhelfen. Mit den weiteren Eiern ebenso verfahren. Je nachdem, wie weich du deine Eier magst, lässt du sie 3–5 Min. im heißen Wasser garen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Die fertige Hollandaise bei niedriger Hitze aufwärmen, dabei mit einem Schneebesen aufschlagen.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Eggs Benedict.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 5 Toastbrötchen im Toaster goldbraun rösten und auf Teller oder Brettchen legen. Alternativ kannst du auch eine große Bauernschnitte verwenden und diese halbieren.
- 6 Speck auf dem Brot verteilen. Nach Belieben vorher einmal halbieren. Pochierte Eier darauf anrichten, leicht mit Salz bestreuen und mit der Hollandaise beträufeln. Falls zur Hand, dann mit Schnittlauch garnieren.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

PENNY.