



EGGS BENEDICT

ZUTATEN

- ▶ 250 g THOMY Les Sauces Hollandaise
- ▶ 4 TL Schnittlauch
- ▶ 2 Stück Brötchen-Weizenbrötchen
- ▶ 8 Slightly leveled tablespoons Schinkenspeck
- ▶ 4 Stück Ei(er)

ZUBEREITUNG

1. Die Hollandaise bei niedriger Hitze in einem Topf erwärmen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Toasties halbieren und toasten. Schinkenspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Eier nacheinander pochieren. Dazu Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Jeweils ein Ei aufschlagen und vorsichtig in eine Tasse geben. Das heiße, nicht mehr siedende Wasser mit einem Kochlöffel umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig aus der Tasse in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Nach etwa vier Minuten das pochierte Ei mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dieses Vorgehen mit den übrigen Eiern wiederholen.
3. Jede Hälfte eines Toasties mit Schinkenspeck belegen. Darauf ein pochiertes Ei setzen und THOMY Les Sauces Hollandaise darüber geben. Mit Schnittlauch garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 4 g
Energie 280 kcal
Fett 22 g
Protein 16 g

🕒 22 Minuten

⊕ 4 Portionen

