

Sebastians Eier Benedikt



 Für 2 Personen
 30 Minuten

- 4 Eier
- 2 Eigelb zusätzlich für die Soße
- 4 EL Essig
- 1 Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 150 g Butter
- 1 EL Sahnejoghurt
- 2 Weizen Toasties
- Salz & Pfeffer

In einem Topf ca. 3 Liter Wasser aufkochen und Essig und Salz dazugeben. Die Eier aufschlagen. Im Essigwasser mit dem Schneebesen einen Strudel erzeugen und die Eier einzeln nacheinander in den Strudel gleiten lassen und 4 Minuten darin garen. Anschließend vorsichtig herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Schinkenscheiben halbieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Butter schmelzen. Für die Soße Eigelb, Joghurt, 1 Prise Salz und 1 EL Zitronensaft pürieren und glattrühren. Butter langsam zur Eigelbmischung gießen. Weiterpürieren, bis eine glatte Soße entsteht.

Toasties halbieren und tosten. Toasthälften mit Schinken, Avocado und Eiern belegen, mit Schnittlauch bestreuen und mit der Soße beträufeln. Mit Salz und grobem Pfeffer verfeinern.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energierstraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80
info@moos-butzen.de