AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

POCHIERTES EI MIT KÄSE UND KRÄUTERN



Rezept: youtube.com, 1. 6. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine lustige Bastelei, die Ihre Mitessenden überrascht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Ei	20 g	Käse, schmelzbarer
1 TL	Öl	1 Zw	Basilikum
		2 Pr	Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Ein Schälchen mit Wasser ausschwenken. Ei in Eiweiss und -gelb trennen. Eigelb ins ausgeschwenkte Schälchen geben. Eiweiss in einem zweiten Schälchen mit einer Gabel zerklopfen. Käse und Basilikum fein schneiden, ins Eigelb geben und verrühren. Mit Kräutersalz würzen.
2. Ein weiteres Schälchen mit einer durchsichtigen, hitzebeständigen Haushaltfolie locker so bespannen, dass eine eigrosse Delle entsteht. Mit einigen Tröpfchen neutralem Öl ausstreichen.
3. In einer kleinen Pfanne Wasser aufkochen. Gut die Hälfte des Eiweisses in die Delle giessen, nun das Eigelb sorgfältig einlegen und mit der zweiten Hälfte des Eiweisses bedecken. Mit einer kleinen Klemme verschliessen.
4. Ei-Päckli ca. 6 Min. köcheln lassen.
5. Einen Moment abkühlen lassen und auf einem kleinen Salatbeet servieren.