



Ölz Butter Toast mit Honigschinken & pochiertem Ei

Feinschmecker Brunch Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Scheiben Ölz Butter Toast
150 g tiefgekühlte Erbsen
2 EL Frischkäse
2 Scheiben Honigschinken
2 kleine Eier
Kresse
1 EL Chiliflocken
5 EL Honig
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit

15 min

1. Die tiefgekühlten Erbsen für ca. 30 Sek. in kochendes Salzwasser geben. Auskühlen lassen und anschließend zusammen mit dem Frischkäse kurz pürieren.

2. Honig in ein kleines wiederverschließbares Gefäß füllen und die Chiliflocken untermischen.

3. Für die pochierten Eier Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen.

Kleiner Tipp: Aufgeschlagenes Ei in eine Frischhaltefolie geben, salzen und vorsichtig zuknoten. Anschließend das kochende Wasser vom Herd nehmen und die Folie mit dem Ei darin für 2-3 Min. kochen lassen. Das fertige Ei vorsichtig von der Folie lösen.

4. Ölz Butter Toast Scheiben toasten und mit dem Erbsen Aufstrich bestreichen. Mit Honigschinken belegen und das pochierte Ei darauf legen. Nun das Ganze mit Chili-Honig, Kresse und Pfeffer garnieren. Voilà, fertig ist der perfekte Toast für euren Osterbrunch.