



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. Erbsen-Frischkäse-Aufstrich zubereiten:

Die tiefgekühlten Erbsen für ca. 30 Sekunden in kochendes Salzwasser geben. Abgießen, auskühlen lassen und anschließend zusammen mit dem Frischkäse kurz pürieren.

2. Chili-Honig anrühren:

Honig in ein kleines, wiederverschließbares Gefäß füllen. Chiliflocken untermischen und beiseitestellen.

3. Pochierte Eier zubereiten:

Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.

Tipp: Ein aufgeschlagenes Ei in ein Stück Frischhaltefolie geben, leicht salzen und vorsichtig zuknoten. Das kochende Wasser vom Herd nehmen und das Ei in der Folie für 2–3 Minuten ziehen lassen. Das fertige Ei vorsichtig aus der Folie lösen.

4. Toast vorbereiten & belegen:

Ölz Butter Toast Scheiben goldbraun toasten. Die Toasts großzügig mit dem Erbsen-Aufstrich bestreichen. Mit Honigschinken belegen. Je ein pochiertes Ei auf den Toast legen.

5. Garnieren & Servieren:

Mit Chili-Honig, frischer Kresse und etwas Pfeffer garnieren. Direkt servieren und genießen – perfekt für den Osterbrunch!