



## DAS 30 MINUTEN IDEENFRÜHSTÜCK

# TOASTIDEEN AUS DER AXICA KÜCHE

## EGG BENEDICT MIT TOASTIE

Zutaten für 1 Portion

- » 1 Toastie
- » 2 Eier
- » 2 EL Sauce Hollandaise
- » 2 Scheiben Speck
- » 2 EL Kräuter (Petersilie & Schnittlauch)

### Zubereitung

Die Eier pochieren. Dafür in einem mittleren Topf Essigwasser zum Kochen bringen und danach ein bisschen herunterdrehen, bis das Wasser simmert. Mit einem Schneebesen im Wasser einen Strudel erzeugen. In diesen Strudel die Eier schlagen. Wichtig ist, dass das Wasser an diesem Punkt noch in Bewegung ist. Danach den Deckel auf den Topf setzen und je nach Eiergröße 2 - 3 Minuten simmern lassen. Danach die Eier mit einem Sieb vorsichtig aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Toastbrötchenhälften im Toaster, einer Pfanne oder im Ofen kross toasten bzw. backen. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne von beiden Seiten kross anbraten und ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alternativ kann man den Speck auch im Ofen auslassen. Die Sauce Hollandaise in einem Topf oder ebenfalls im Ofen erhitzen.

Alles zusammen mit den pochierten Eiern auf den Toastbrötchen anrichten. Ein paar Kräuter darüber streuen.

Guten Appetit!

Wir sind gespannt und freuen uns, wenn ihr Eure Toastie's mit uns auf Instagram unter #axicarezept und der Verlinkung [@axicaberlin](https://www.instagram.com/axicaberlin) teilt!