



Eggs Benedict

mit Avocado und Wildkräutersalat



ca. 30min



3-4 Personen

Eggs Benedict ist ein Frühstück- oder Brunchgericht aus den USA, für das pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise auf getoastetem Brot serviert wird. Ganz klassisch gehört auch noch Schinken oder Speck dazu, aber in unserer vegetarischen Variante sorgen Avocado und Spinat für das gewisse Extra. Als passende Begleitung gibt es einen frisch-würzigen Salat mit Wildkräutern und einem aromatischen Basilikumdressing. Mmmh!

- 2 Knoblauchzehen
- 20g Schnittlauch
- 2 unbehandelte Zitronen
- 200g Babyspinat
- 2 Burgerbrötchen ²
- 200g Bio-Hollandaise klassische Art
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Avocados
- 2 Päckchen Basilikumcreme
- 100g Wildkräutersalat

- 1EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Töpfe
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schaumkelle

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 673kcal, Fett 57.5g,
Kohlenhydrate 27.0g, Eiweiß 14.4g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen.



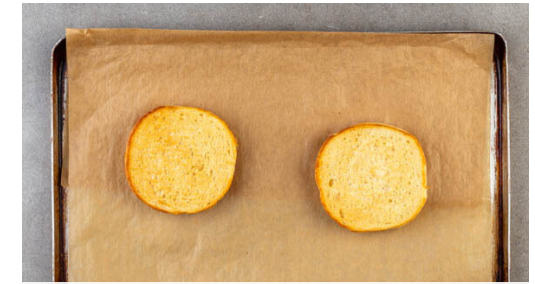
In einem dritten mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1 EL hellem Essig aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Die **Eier** einzeln aufschlagen und in das Wasser geben. Ca. 3Min. pochieren, bis das **Eiweiß** fest und das **Eigelb** noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchentrepp legen.



1EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 30Sek. anbraten, dann den **Spinat** ggf. portionsweise zugeben und zusammenfallen lassen. **1-2EL Zitronensaft** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer unterrühren, abschmecken und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen. Vom Herd nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



Die **Hollandaise-Päckchen** in das kochende Wasser geben und 3–4 Min. erhitzen. Inzwischen die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen in 4-5Min. goldbraun toasten. Inzwischen in einem zweiten mittelgroßen Topf Wasser für die **Hollandaise** zum Kochen bringen.



Die **Basilikumcreme** mit 2EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren, dann mit dem **Salat** vermengen. Die **Brötchen** mit dem **Spinat**, der **Avocado** und dem **Ei** belegen. Mit der **Hollandaise** bedecken, mit dem **Schnittlauch** und 1 Prise Pfeffer garnieren und mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)