



## Eggs Benedict

mit Babyspinat und Hollandaise



ca. 30min



2 Portionen

Eggs Benedict ist ein Frühstücks- oder Brunchgericht aus den USA, für das pochierte Ei mit Sauce Hollandaise auf getoastetem Brot serviert wird. Üblicherweise gehört auch noch Schinken oder Speck dazu, aber auch in der vegetarischen Variante weiß der Klassiker in unserer Variante mit zweierlei Babyspinat zu überzeugen. Mmmh, so darf der Tag immer beginnen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Burgerbrötchen<sup>2</sup>
- 100g Bio-Hollandaise klassische Art
- 2 Bio-Eier<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>4</sup>
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Knoblauchpresse
- Schaumkelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 46.2g, Kohlenhydrate 20.8g, Eiweiß 13.7g



### 1. Zutaten vorbereiten

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.



### 4. Eier pochieren

In einem zweiten mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1EL 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 Küchenkrepp legen.



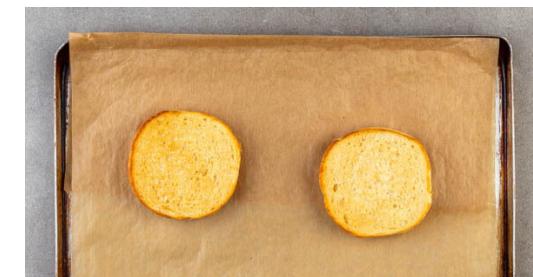
### 2. Spinat garen

1EL Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 30Sek. anbraten, dann die **½ des Spinats** ggf. portionsweise zugeben und zusammenfallen lassen. Je 1 Prise Salz und Pfeffer unterrühren, probieren und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen. Vom Herd nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



### 5. Sauce erhitzen

Das **Hollandaise-Päckchen** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. erhitzen.



### 3. Brötchen toasten

**1 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 kleinen Topf Wasser für die **Hollandaise** zum Kochen bringen. **Tipp:** Das **übrige Brötchen** kann für eine andere Verwendung eingefroren werden.



### 6. Dressing zubereiten

1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **übrigen Spinat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Brötchenhälften** mit dem **gegartem Spinat** und dem **Ei** belegen. Mit der **Hollandaise** bedecken, mit dem **Schnittlauch** und 1 Prise Pfeffer garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.