



RS Croque Benedict mit Bacon

mit Avocado und Babyspinat



ca. 30min



2 Portionen

Croque Benedict ist die französisch inspirierte Variante des Frühstücks- und Brunchklassikers: ein pochiertes Ei auf getoastetem Brötchen, veredelt mit Bacon und einer samtigen Béchamel mit Käse. Avocado und zweierlei Babyspinat sorgen zusätzlich für das gewisse Extra. Mmmh, so darf der Tag immer beginnen!

- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Baconscheiben
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Burgerbrötchen ²
- 200ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 1 Avocado
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 2 Bio-Eier ¹

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Knoblauchpresse
- Schaumkelle

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

Energie 558kcal, Fett 46.2g,



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 **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Bacon** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in 10-13Min. im Ofen knusprig backen.



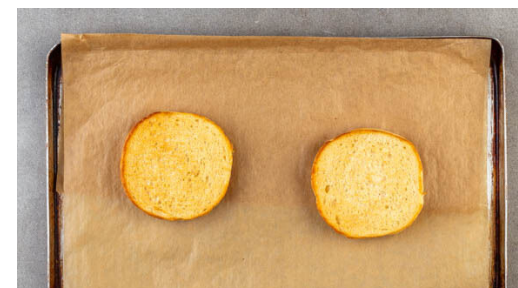
In einem zweiten mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** mit 1EL hellem Essig aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Die **Eier** einzeln aufschlagen und in das Wasser geben. Ca. 3Min. pochieren, bis das **Eiweiß** fest und das **Eigelb** noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen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



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.






Das **Béchamelsauce** in einem kleinen Topf in 3-4Min. erhitzen. Inzwischen die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. 1EL Butter und den **Käse** in die **Sauce** rühren und schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und **1TL Zitronenschale** und **1EL Zitronensaft** einrühren.



1 Brötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach oben auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen in 4–5 Min. goldbraun tosten. **Tipp:** Das **übrige Brötchen** kann für eine andere Verwendung eingefroren werden.



1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, den **restlichen Zitronensaft** und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und den **übrigen Spinat** untermengen. Die **Brötchenhälften** mit dem **gegarten Spinat, Avocado** und **Ei** belegen. Mit der **Sauce** bedecken, mit dem **Schnittlauch**, der **übrigen Zitronenschale** und Pfeffer garnieren und mit dem **Spinatsalat** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**