



RS Croque Benedict mit Bacon

mit Avocado und Babyspinat



ca. 30min



4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 10g Schnittlauch
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Baconscheiben
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Burgerbrötchen ²
- 400ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 2 Avocados
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 4 Bio-Eier ¹

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

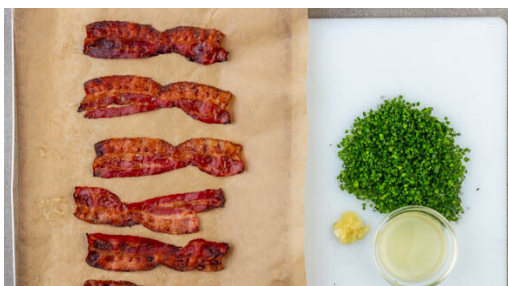
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 529kcal, Fett 43.3g,



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. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Bacon** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in 10-13Min. im Ofen knusprig backen.



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.



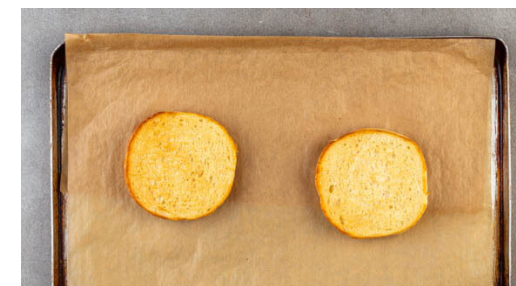
2. Spinat garen

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 kräftige Prise Salz und Pfeffer unterrühren, probieren und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen. Vom Herd nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



5. Sauce zubereiten

Das **Béchamelsauce** in einem kleinen Topf in 3-4Min. erhitzen. Inzwischen die **Avocados** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. 2EL Butter und den **Käse** in die **Sauce** rühren und schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und **2TL Zitronenschale** und **2EL Zitronensaft** einrühren.



3. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und mit den Schnittflächen nach oben auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen in 4-5Min. goldbraun toasten.



6. Dressing zubereiten

2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, den **restlichen Zitronensaft** und je 1 kräftige 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.