

Pochierte Eier „Americaine“

Zutaten (2 Personen)



4 Eier

2 Tomaten

4 Scheiben Speck

Brunnenkresse für die Garnitur

Die frischen Eier in eine Tasse (oder einem hitzebeständigen Glas) aufschlagen. Die Tasse in ungesalzenem, leicht wallendem Wasser für zirka 3 Minuten gleiten lassen. Danach herausnehmen und auf einer halbierten Tomate anrichten. Die Speckscheiben anbraten und auf jedes Ei eine gebratene Speckscheibe legen und an der Seite mit Brunnenkresse garnieren.

Montfort, das Hotel
Geflügelhof Bell
#zäm