Ölz Butter Toast mit Honigschinken & pochiertem Ei

Feinschmecker Brunch Rezept für 2 Portionen



Zutaten
2 Scheiben Ölz Butter Toast
150 g tiefgekühlte Erbsen
2 EL Frischkäse
2 Scheiben Honigschinken
2 kleine Eier
Kresse
1 EL Chiliflocken
5 EL Honig
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
15 min

1. Erbsen-Frischkäse-Aufstrich zubereiten:
Die tiefgekühlten Erbsen für ca. 30 Sekunden in kochendes Salzwasser geben. Abgießen, auskühlen lassen und anschließend zusammen mit dem Frischkäse kurz pürieren.

2. Chili-Honig anrühren:
Honig in ein kleines, wiederverschließbares Gefäß füllen. Chiliflocken untermischen und beiseitestellen.

3. Pochierte Eier zubereiten:
Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
Tipp: Ein aufgeschlagenes Ei in ein Stück Frischhaltefolie geben, leicht salzen und vorsichtig zuknoten. Das kochende Wasser vom Herd nehmen und das Ei in der Folie für 2-3 Minuten ziehen lassen. Das fertige Ei vorsichtig aus der Folie lösen.

4. Toast vorbereiten & belegen:
Ölz Butter Toast Scheiben goldbraun toasten. Die Toasts großzügig mit dem Erbsen-Aufstrich bestreichen. Mit Honigschinken belegen. Je ein pochiertes Ei auf den Toast legen.

5. Garnieren & Servieren:
Mit Chili-Honig, frischer Kresse und etwas Pfeffer garnieren. Direkt servieren und genießen - perfekt für den Osterbrunch!