



# Ölz Butter Toast

mit pochiertem Ei, Mangold und Speck



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast  
4 mittlere Eier  
400 g Mangold (geputzt)  
80 g Zwiebeln  
50 ml Gemüsesuppe  
4 Scheiben Hamburgerspeck (dünn geschnitten)

\*\*\*

## SAUCE:

10 g glattes Mehl  
250 ml Milch  
2 EL Petersilie (gehackt)  
Salz, Pfeffer, Muskat, Essig, Butter, Öl

## Zubereitungszeit

**20 min**

1. Für die Sauce Mehl in 1 EL Butter anschwitzen, Milch zugießen und unter Rühren dick einköcheln. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Petersilie einrühren und die Sauce pürieren.
3. Eier einzeln in Tassen schlagen (der Dotter muss ganz bleiben).
4. Vom Mangold dicke Stiele entfernen, Blätter grob schneiden.
5. Zwiebeln schälen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Mangold zugeben, mit Suppe aufgießen und zugedeckt zusammenfallen lassen. Mangold salzen und pfeffern.
6. Speck in wenig Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Parallel dazu Wasser mit Salz und 1 Schuss Essig aufkochen. Hitze reduzieren, Eier einzeln ins Wasser gleiten lassen.
8. Eier ca. 3 Minuten ziehen lassen, herausheben und abtropfen lassen.
9. Mangold und Eier auf den getoasteten Ölz Butter Toast Scheiben anrichten, mit Sauce und Speckscheiben garniert servieren.