



## MEIN GENUSS



### Egg Benedict



**It's a match!**

Unser Bärlauch Pesto Gewürz verleiht deinen Eierspeisen das gewisse Extra und frühlingshafte Aromen!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird die **Sauce Hollandaise** zubereitet. Das Rezept für selbstgemachte Sauce Hollandaise dazu findest du [hier!](#)
- 2 Im Anschluss die Gurke mit einem Gemüseschäler in feine Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren und die Zwiebel fein schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel geben und für später zur Seite stellen. Die Avocado in einer Schüssel mit etwas Zitronensaft zerdrücken.
- 3 Zum Pochieren des Eis das Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, der zu zwei Dritteln mit Wasser gefüllt ist. Im Anschluss den Essig hinzufügen, das Wasser erneut zum Kochen bringen und dann die Hitze auf ein leichtes Köcheln reduzieren.
- 4 Ein Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und es in das kaum kochende Wasser gleiten lassen. Sobald es anfängt fest zu werden, ein weiteres Ei hineingleiten lassen, bis schließlich alle Eier kochen. Nach ca. 3 Minuten, wenn das Eiweiß gestockt ist, die Eier vorsichtig mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
- 5 Etwas Avocado auf das Brot geben, mit den Gurkenscheiben, den Tomaten und den Zwiebeln toppen und zuletzt das pochierte Ei darauflegen. Mit frischem Schnittlauch, einer Prise des Bärlauch Pesto Gewürzes und unserem **Kräutersalz** abrunden und fertig ist das Osterfrühstück!

### Zutaten

4 Eier  
4 Scheiben Brot deiner Wahl  
5 Gurke, in feine Scheiben geschnitten  
10 kleine Tomaten, gelb und rot  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
Bärlauch Pesto  
Kräutersalz  
Frischer Schnittlauch  
1 EL Essig  
Frischkäse  
1 Avocado, zerdrückt  
1 TL Zitronensaft  
Sauce Hollandaise

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.