



PEGGYS PASTEURISIERTE EIER REZEPT

Eggs Benedict mit grünem Spargel und Roastbeef

ZUBEREITUNG:

Spargel waschen, unteres Drittel dünn abschälen und die Enden abschneiden. Spargel in leicht kochendem Salzwasser ca. 10–12 Minuten bissfest garen.

Topf mit 1,5 Liter Wasser und 150 ml Essig zum Sieden bringen. PEGGYS pasteurisierte Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. Das Wasser mit einem Löffel so umrühren, dass ein Wirbel entsteht. Die Eier nacheinander in den Wirbel geben, sodass das Eigelb vom Eiklar ummantelt wird. Hitze reduzieren und 3–4 Minuten ziehen lassen. Pochierte Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Toastbrotsscheiben auf zwei Teller legen. Darauf je zwei Scheiben Roastbeef mit etwas Spargel und einem PEGGYS pochierten Ei arrangieren. Sauce Hollandaise darüber gießen, mit Petersilie bestreuen und servieren.



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 2 PEGGYS pasteurisierte Eier
- 200 g frischer, grüner Spargel
- 150 ml Essig
- 2 Scheiben Toastbrot
- 4 Scheiben Roastbeef Aufschnitt
- 120 ml Sauce Hollandaise
- 1 EL glatte Petersilie, gehackt
- Salz