

Getoastetes Brot mit Bohnen & pochiertem Ei

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Peruanischer Frühstückstoast

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 1 EL Olivenöl
- 1 dl Weissweinessig
- 4 Bio-Eier
- 120 g Limabohnen oder dicke Bohnen, gekocht
- 1 Avocado, in Scheiben
- 1 Bund Rucola
- 40 g Fetakäse
- 1 Bund Koriander
- 1 Peperoncini, gehackt
- 3 EL Ají verde «Smart Eating»

Zubereitung Peruanischer Frühstückstoast

1,5 l Wasser und Essig in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen, vorsichtig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 4 Min. ziehen lassen. Die pochierten Eier mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Bohnen in einer Bratpfanne wärmen, etwas Koriander darübergeben.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Brotscheiben beidseitig darin rösten, auf die Teller legen. Die Bohnen, Avocado, Rucola und die pochierten Eier darauf anrichten.

Ají verde, zerkrümelten Fetakäse, Microgreens, Peperoncini, Korianderblätter und frisch gemahlene Pfeffer darübergeben.