Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spargeltoast mit Schinken, Käse & pochiertem Ei

Zutaten:

- 4 Toastscheiben
- 500 g Spargel, weiß
- 8 Eier
- 2 EL Essig
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler g.U.)
- Petersilie zum Servieren
- Salz & Pfeffer
- wer möchte: etwas Sauce Hollandaise und Cocktailtomaten zum Servieren

Zubereitung

Den Spargel schälen und in reichlich Salzwasser ca. 8-9 Minuten garen.

1 Liter Wasser mit Essig in einem mittelgroßen Topf aufkochen.

Den Topf beiseite stelle

Mit einem Schneebesen einen Strudel ins Wasser rühren und die Eier einzeln vorsichtig hineingleiten lassen (Oder: 2 Töpfe verwenden)

Die Eier 4-5 Minuten im geschlossenem Topf pochieren. Die Eier mit einer Schaumkelle oder einem Sieb aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Toastscheiben im Toaster oder in der Pfanne rösten.

Anschließend die Toastscheiben mit Schinken belegen.

Gekochten Spargel auf die Toasts verteilen und mit Käse bedecken.

Die pochierten Eier auf die Toasts verteilen.

Nach Belieben mit Petersilie, eventuell Cocktailtomaten und Pfeffer bestreuen.

Tipp: Wer möchte, serviert noch warme Sauce Hollandaise zum Toast.