



Zutaten (für 2 Personen)

- 1 l Wasser
- 4 EL Weißweinessig
- 2 Eier
- ½ Ciabatta
- Butter
- 2 Salatblätter
- 4 dicke Scheiben Corned Beef (je ca. 60 g)
- Meersalz, Pfeffer
- 1 TL Petersilie, gehackt

DAS GELBE VOM EI

Immer nur hart gekochtes Ei? Wie langweilig. Eier lassen sich ungewöhnlich und vielfältig zubereiten. Probieren Sie klassische Eier-Rezepte doch einfach mal anders: zum Beispiel vegan oder pochiert mit gepökeltem Rindfleisch.

POCHIERTE EIER AUF CORNED-BEEF-TOAST

- 1** Wasser und Essig zum Kochen bringen. Eier nacheinander in einer Suppenkelle aufschlagen, ins Wasser gleiten lassen und bei etwas geringerer Temperatur 4 Minuten kochen. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2** Ein halbes Ciabatta längs aufschneiden und rösten (alternativ zwei Scheiben Toast). Von einer Seite mit Butter bestreichen und je ein Salatblatt, zwei Scheiben Corned Beef und ein pochiertes Ei darauflegen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Zeitaufwand: 15 Minuten, Nährwerte pro Portion: 251 kcal, 1050 kJ