



MUFFIN EGGS BENEDICT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

40 ml Essig

10 Ei(er)

10 Tortillafladen à 30 g

200 g Schinken, in feine Streifen geschnitten

100 g Rucola

100 g Tomate(n), klein gewürfelt
Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Tortillafladen in eine Muffinform geben und blind backen bis sie knusprig sind.
4. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
5. Tortillaschälchen mit Schinken und Rucola füllen und ein pochiertes Ei daraufsetzen.
6. Mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen, mit Tomatenwürfel und Schnittlauch garnieren und servieren.