



MINI EGGS BENEDICT



QimiQ VORTEILE

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



20



mittel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

250 ml QimiQ Sauce Hollandaise

20 ml Essig

10 Wachtelei(er)

10 Scheibe(n) Weissbrot

50 g Salatblätter

100 g Rohschinken, in feine Scheiben geschnitten

100 g Lachs, geräuchert, fein geschnitten

100 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], in feine Scheiben geschnitten

30 g Peperoni(s), klein gewürfelt

30 g Gurke, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Wachteleier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 1,5 - 2 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
4. Weißbrotscheiben knusprig tosten. Mit Salat, Räucherlachs, Rohschinken, Chorizo und einem pochierten Wachtelei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
5. Mit Paprika- und Gurkenwürfeln garnieren und servieren.