



HUEVOS BENEDICTOS



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml QimiQ Sauce Hollandaise

40 ml Essig

10 Ei(er)

10 Tortillafladen à 30 g

FÜR DIE SALSA

200 g Tomate(n), klein gewürfelt

200 g Peperoni(s), klein gewürfelt

80 g Tomatenpüree

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Peperoni(s), klein gewürfelt

100 g Rote Zwiebel(n), klein gewürfelt

800 g Avocado(s), geschnitten

200 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], fein geschnitten

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 zu einer Tüte formen und im Ofen knusprig backen.
4. Für die Salsa: Tomaten, Paprika, Tomatenmark, Knoblauch, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Chorizo knusprig braten.
6. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
7. Tortillatüten mit Paprika, rote Zwiebeln und Avocado füllen, das pochierte Ei dazugeben und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen. Chorizo darauf verteilen.
8. Nach Belieben garnieren und mit der Salsa servieren.