



# HUEVOS BENEDICTOS



## QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 ml** QimiQ Sauce Hollandaise

**40 ml** Vinaigre

**10** Œuf(s)

**10** Tortillafladen à 30 g

## FÜR DIE SALSA

**200 g** Tomate(s), coupé en petits dés

**200 g** Poivron(s), coupé en petits dés

**80 g** Concentré de tomates

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

## FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g** Poivron(s), coupé en petits dés

**100 g** Oignon(s) rouge(s), coupé en petits dés

**800 g** Avocat(s), coupé

**200 g**, coupé fin

## PRÉPARATION

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.