EGGS FLORENTINE

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	Englische Muffins
60 g	Butter, zum Braten
80 g	Schalotte(n), fein geschnitten
400 g	Spinat, fein geschnitten
60	Butter

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. Die Englischen Muffins halbieren, mit weicher Butter bestreichen und im Toaster leicht toasten.
4. Schalotten in Butter anschwitzen, Spinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. QimiQ Sauce Hollandaise in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Jeweils eine Muffinhälfte mit Spinat und einem pochierten Ei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
7. Deckel daraufgeben, nach Belieben garnieren und servieren.