



# 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** Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**30 g** Gurke, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Einen 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 toasten. Mit Salat, Räucherlachs, Rohschinken, Chorizo und einem pochierten Wachtelei belegen und mit QimiQ Sauce Hollandaise übergießen.
5. Mit Paprika- und Gurkenwürfeln garnieren und servieren.