

## Eggs Benedict



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für ein tolles angelsächsisches, amerikanisches Frühstück oder auch Brunch

### Zutaten

- 4/2 halbe englische Muffins oder auch Toast
- 4 verlorene Eier
- 1/4 l Hollandaise Sauce
- 4 Scheiben Bacon oder gekochter Schinken
- 1 Tl Butter
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Den Bacon ganz kurz in einer Stielpfanne anbraten und auf dem Muffins oder Toast anrichten. Darüber das frisch pochierte Ei placieren und alles mit Hollandaise Sauce überziehen.

### **Schritt2**

Dazu schmecken einige Tomatenscheiben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eggs-benedict/>