

# Geschmorte Pilze auf krossem Nussbrot und pochiertem Ei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum einkaufen gekommen, hier ein leckerer Snack zum Abendessen

## Zutaten

- 300 g Steinchampignons, gesäubert, geviertelt
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Pflanzenöl
- 50 g zerlassene Butter
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Haselnuss Brot, getoastet
- 8 Eier
- 1l Wasser mit 5 El Weinessig versetzt
- 1 Tütchen Fertig-Hollandaise

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die vorbereiteten Champignons in einer Stielpfanne mit etwas Pflanzenöl scharf anbraten.

### Schritt2

Die Zwiebelwürfel 2 min. mit braten, salzen, pfeffern, Petersilie oder Schnittlauch unter schwenken.

### Schritt3

Die Fertig-Hollandaise nach Packungsanweisung erhitzen und die flüssige Butter unter schlagen, ev. etwas mit Essig, Salz und Pfeffer nachschmecken.

#### **Schritt4**

1 l Salzwasser mit dem Essig am Siedepunkt erhitzen, nicht hell kochen lassen.

#### **Schritt5**

Die Eier in Kaffeetassen schlagen und vorsichtig hinein gleiten lassen. Mit einem Esslöffel das Eiweiß um das Eigelb legen, ca. 4 min. wachweich garen.

#### **Schritt6**

Danach heraus nehmen, kurz auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt7**

Das Haselnussbrot in brauner Butter von beiden Seiten goldgelb rösten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die Champignons auf das Haselnussbrot häufeln, verteilen, darüber jeweils 1 pochiertes Ei setzen und mit der Sc. Hollandaise überziehen, sofort servieren.

**Tags:** pochiertes ei, unter 30 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-pilze-auf-krossem-nussbrot-und-pochiertem-ei/>