



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/>