

Pilz - Nussbrot mit pochiertem Ei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles Abendessen, schmackiger Snack, ideal für den Single mit wenig Zeit

Zutaten

- 300 g frische Champignons, gesäubert, geviertelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El Butter
- 8 Scheiben Hasel - oder Walnussbrot
- 8 ganze Eier
- 5 EL Weinessig
- 8 kleinere Blätter Kopfsalat, geputzt, knackig aufgefrischt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Brot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen. Mit jeweils 1 Salatblatt bedecken.

Schritt2

Die vorbereiteten Pilze in einer großen Stielpfanne zunächst in heißem Pflanzenöl 4 - 5 min. goldgelb anbraten, dann etwas Butter und die Zwiebelwürfel dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Zum Schluss die gehackte Petersilie unter schwenken und auf dem Brot verteilen.

Schritt4

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle schlagen. 1,5 l Salzwasser mit dem Essig versetzen und bei schwacher Hitze sieden, nicht hell kochen lassen.

Schritt5

Mit einem Kochlöffel um den äußeren Topfrand fahren, einen kleinen Strudel hervor rufen.

Schritt6

Die Eier vorsichtig hinein gleiten lassen, mit einem Esslöffel das Eiweiß um das Eigelb legen; so weiter fortfahren. Unterhalb des Siedepunkts 4 min. garen.

Schritt7

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Über den Pilzen anrichten, etwas frisch gemahlenen Pfeffer und frischen Schnittlauch darüber streuen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** pochiertes ei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilz-nussbrot-mit-pochiertem-ei/>