

Geröstetes Bauernbrot mit weichem Landei, Käsesauce und Petersiliensalz



Zutaten für 4 Personen:

- ½ Bund Petersilie
- 50g grobes Meersalz
- 1 Schalotte
- 1 El. Butter
- 150ml Gemüsebrühe
- 75ml Sahne
- 150g Bio Gouda
- Salz, Weißer Pfeffer
- 100ml Weißweinessig
- 4 frische Eier (L)
- 4 dicke Scheiben Bauernbrot
- 2 Strauchtomaten
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Blätter mit dem Meersalz im Mörser fein zerreiben und zum trocknen auf einem Teller geben.

Für die Sauce die Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. 1 El. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und darin anschwitzen. Brühe und Sahne dazugeben und 5 Min. köcheln lassen. Den Käse klein schneiden und in der nicht mehr kochenden Sauce schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Essig mit 1,5 L Wasser in einem mittleren Topf aufkochen. Die Eier nun einzeln in Tassen aufschlagen. Mit einem Holzlöffel im kochendem Wasser rühren das ein Strudel entsteht. Die Eier nun einzeln nacheinander hinein gleiten lassen. Den Topf zu Seite ziehen und 5 Min. pochieren. Nach dem pochieren kurz in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Bauernbrot in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Tomaten aufschneiden und auf dem Brot verteilen. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Eier auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und mit Käsesauce beträufeln. Mit Lauchzwiebelringen und Petersiliensalz bestaut servieren.

Tipp: Nach Belieben mit Röstzwiebeln und knusprigen Speck servieren.

