



Röstbrot mit pochiertem Ei, Serrano Schinken und Pesto

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 2 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Bauernmildes Brot	2 Scheiben
Knoblauchzehen	1 St.
Weißweinessig	1 EL
Eier	4 St.
Serranoschinken	4 Scheiben
Cherrytomaten	50 g
Salat-Mix	50 g
Pesto alla Genovese	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und Wurzelenden entfernen. Frühlingszwiebeln in etwas Öl, Salz und Pfeffer wenden und anschließend in der Grillpfanne unter Wenden ca. 5 Min. grillen.
2. Anschließend das Brot mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 2 Min. pro Seite grillen. Knoblauchzehe halbieren und das warme Brot damit einreiben.
3. Für die pochierten Eier in einem weiten Topf Wasser mit Essig aufkochen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht sprudelnd kocht. 4 Eier einzeln aufschlagen, in das siedende Essigwasser gleiten und ca. 2–3 Min. stocken lassen. Wenn das Eiklar weiß ist, Eier vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.
4. Röstbrot mit gegrillten Frühlingszwiebeln, Serranoschinken, pochiertem Ei, Cherrytomaten und Salat belegen. Pesto daraufträufeln und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	467 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	23 g