

# Spezialitäts dal Grischun

---



## FRÜHSTÜCKSEI (ŒUF à LA COQUE)

*Auf dem Frühstückstisch ein wahrer Muntermacher*

### Zutaten

#### 1 Portion

1–2 frische Eier, je ca. 55g  
1/4 Baguette, in Stängel geschnitten, getoastet  
1 nussgrosses Stück Butter  
1 minipic

### Zubereitung

- Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Sobald das Wasser kocht, Zeit berechnen: 5–6 Minuten oder nach Belieben kochen.
- Eier sofort herausnehmen, in Eierbecher stellen.
- Geniessen: Ei im oberen Drittel köpfen, wenig Butter aufs Eigelb geben. Mit Baguette-Stängel und minipic umrühren und „auslöffeln“.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf [www.minipic.ch](http://www.minipic.ch)