

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