

Süßkartoffeltoast mit grüner Erbsencreme, pochiertem Ei und Speckbröseln

Gesamtzeit:
25 Min.
Personen:

Zutaten

Hauptzutaten

- 1 große Süßkartoffel
- 300 g grüne Erbsen (TK)
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Frischkäse
- 4 mittelgroße Eier
- 2 Esslöffel Weißweinessig
- 60 g Schafskäse
- 4 Streifen knuspriger gebratener Speck
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungsart

Vorbereitung:
0
Kochzeit:
25
Personen:
Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 0

1. Zunächst die Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren und dann mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre schöne Farbe behalten. Abtropfen lassen und beiseitestellen.
2. Nun Zitronensaft, Frischkäse, Salz und Pfeffer zu den Erbsen geben und mit dem Braun MQ 9 Stabmixer fein pürieren.
3. Die Süßkartoffel waschen und vertikal in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Braun Toaster der ID Frühstückskollektion HT 5015 auf die höchste Stufe stellen und die Süßkartoffelscheiben für ca. 5 Minuten bzw. bis zum Garpunkt toasten.
4. Für das pochierte Ei einen Liter Wasser mit Essig in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Temperatur auf die niedrigste Stufe senken.
5. Ein Ei in eine kleine Schale schlagen. Mit einem Holzlöffel durch Umrühren einen Wirbel im Wasser erzeugen und das Ei schnell in die Mitte gleiten lassen. Drei bis vier Minuten pochieren, dann vorsichtig aus dem Wasser heben und mit Salz würzen. Mit den übrigen Eiern genauso verfahren.
6. Zum Servieren zuerst die Kartoffelscheiben mit grüner Erbsencreme bestreichen, jeweils ein pochiertes Ei darauf legen und dann mit Schafskäse und Speckbröseln bestreuen.

Hinweis: Wenn noch ein paar Süßkartoffelscheiben übrig sind, können diese in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Einfach vor dem Essen erneut kurz toasten.