

Eggs Benedict



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für ein tolles angelsächsisches, amerikanisches Frühstück oder auch Brunch

Zutaten

- 4/2 halbe englische Muffins oder auch Toast
- 4 verlorene Eier
- 1/4 l Hollandaise Sauce
- 4 Scheiben Bacon oder gekochter Schinken
- 1 Tl Butter
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bacon ganz kurz in einer Stielpfanne anbraten und auf dem Muffins oder Toast anrichten. Darüber das frisch pochierte Ei placieren und alles mit Hollandaise Sauce überziehen.

Schritt2

Dazu schmecken einige Tomatenscheiben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eggs-benedict/>