



Pochierte Eier auf warmem Champignons, gratiniert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche, fleischlos - leckere Alltagsküche mit Lust und Liebe

Zutaten

- 8 Bio - Eier
- 2 El Essig
- 600 g Steinchampignons
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Petersilie und Schnittlauch, gehackt
- 2 El Rapsöl
- Für die Gratinier Masse:
 - 250 g Mayonnaise
 - 50 g Sauerrahm
 - 40 g geriebener Parmesan
 - Saft 1/2 Zitrone
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz Champignon Salat:

Schritt2

Die Steinchampignons putzen, aber nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, Wurzelenden kappen.

Schritt3

In nicht zu dünne Scheiben schneiden und scharf in einer Stielpfanne in 2 Durchgängen braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die Zwiebel dazu geben, salzen, pfeffern und die Kräuter unterschwenken.

Schritt5

Die Gratinier Masse:

Schritt6

Die Mayonnaise mit Sauerrahm und Parmesan verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Schritt7

Die pochierten Eier:

Schritt8

Die Backröhre zunächst auf höchste Stufe / Oberhitze aufheizen.

Schritt9

Die Eier einzeln in eine Kaffee - Tasse schlagen.

Schritt10

Reichlich Salzwasser mit dem Essig versetzen und kurz zum kochen bringen, dann die Casserole zurück ziehen.

Schritt11

Mit einem Kochlöffel das Wasser in eine kreisende Bewegung versetzeb und die Eier einzeln hinein gleiten lassen.

Schritt12

(Ein kleiner Köche Trick, damit Eigelb und Eiweiß schön beieinander bleiben, mit dem Kochlöffel noch zusätzlich das Eiweiß um das Eigelb legen)

Schritt13

Die Temperatur kurz unter dem Siedepunkt halten, die Eier ca. 4 min. pochieren. Mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus heben, etwas auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt14

Auf die angerichteten Champignons setzen und mit der Gratinier Masse überziehen. Für 3 - 4 min. in der obersten Schiene überbacken, gratinieren.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** gratiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pochierte-eier-auf-warmem-champignons-gratiniert/>