



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 97

Zucchini-Toast mit pochiertem Ei

Zutaten für 2 Personen

2 junge Zucchini, in sehr feine
Scheiben geschnitten



Olivenöl



Meersalz



**½ TL Bio Kilindi Pfeffer, grob
gemörsert**

2 Scheiben kräftiges

Bauernbrot

2 Eier

1 TL Essig

Rezept

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zucchinischeiben ca. 4 Minuten schmoren, bis sie weich und nicht allzu gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne nochmals 1 EL Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten knusprig rösten. Aus der Pfanne nehmen und mit den Zucchinischeiben großzügig belegen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Essig hinzufügen, die Temperatur etwas drosseln und mit einem Löffel das Wasser in Drehung bringen. Die Eier jeweils in eine kleine Tasse schlagen und vorsichtig in den „Strudel“ gleiten lassen. 3 Minuten sieden lassen und mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Die abgetropften pochierten Eier auf die Brote setzen, mit etwas Salz, Kilindi Pfeffer und Olivenöl abrunden und genießen.

Guten Appetit!