

EIER BENEDIKT FLORENTINE MIT HOLLÄNDISCHEM SPARGEL



ZUTATEN

10 

- 500 g Spinat
- 20 Spargel (AA)
- 125 g geklärte Butter
- 50 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 13 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 13 g Bresc Gehackte Schalotte
- 10 Eier
- 10 Scheiben Brioche Brot
- 3 dl Weißwein
- 10 Eigelb
- Salaterbsen-Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 1000g



Bresc Tomaten-
Bruschetta 325g

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und kochen. Den Spargel in kleine Stücke schneiden. Spinat und Spargel mit dem gehackten Knoblauch und der gehackten Schalotte anbraten. Das Brot mit Bruschetta bestreichen und im Ofen rösten. Den Spinat auf den gerösteten Brotscheiben anrichten. Die Eier pochieren und auf den Spinat geben. Wein, Eigelb und Butter zu einer Hollandaise-Sauce verarbeiten. Die Sauce über die pochierten Eier geben und mit einem Zweig Salaterbsen-Kresse garnieren. Eventuell mit geräuchertem Lachs oder holländischen Garnelen servieren.