

Eggs Benedict



Zutaten für 1 Portion:

- Toastbrot (1 Scheibe)
- Bacon (2 Scheiben)
- 3 EL Sauce Hollandaise
- 2 Eier

als Deko:

- Kresse (oder Schnittlauch)

Arbeitszeit: ca. 6 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 4 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Pochiere das Ei in gesalzenem Essigwasser. Wie das geht, erkläre ich dir oben im Text.
2. Toaste das Toastbrot.
3. Brate den Bacon. Wir machen das 5 Minuten bei 200 Grad im Airfryer.
4. Erhitze die Sauce Hollandaise.
5. Belege den Toast mit Bacon. Gib das pochierte Ei und die Sauce Hollandaise darüber. Dekoriere das Egg Benedict mit Kresse oder Schnittlauch und Pfeffer.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

