

Rezept Ascha'mer Bauerntoast

Zutaten für zwei Personen

50 g Frischkäse
 50 g Sauerrahm
 2 Scheiben Schinken
 2 Scheiben Speck
 Ein kleines Stück Lauch
 Geriebener Bergkäse
 4 Scheiben Schwarzbrot
 2 Eier
 Salz & Pfeffer
 Schnittlauch
 Kresse
 Essig



Zubereitung

Frischkäse, Sauerrahm, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und ein wenig Bergkäse in einer Schüssel vermengen. Lauch, Schinken und Speck klein schneiden, in einer Pfanne kurz anschwitzen und mit den Zutaten in der Schüssel vermengen. Den Aufstrich auf Schwarzbrotstücken streichen und noch Bergkäse darüber streuen. Die Brote kommen nun bei 180 Grad 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Für die pochierten Eier in einem Topf mit drei Esslöffel Essig das Wasser zum Kochen bringen, dann auf mittlere Stufe zurückschalten. Die Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Die Eier nun in das nicht mehr sprudelnde Wasser nacheinander vorsichtig hinein gleiten lassen. Nach ca. 3-4 Minuten sind die Eier fertig und können mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser gehoben werden. Das pochierte Ei auf dem Toast platzieren und mit Kresse garnieren. Vor dem Servieren das Ei noch leicht anschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Wer großen Hunger hat, sollte die doppelte Menge kochen.

Die Naturparkregion Reutte wünscht Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!