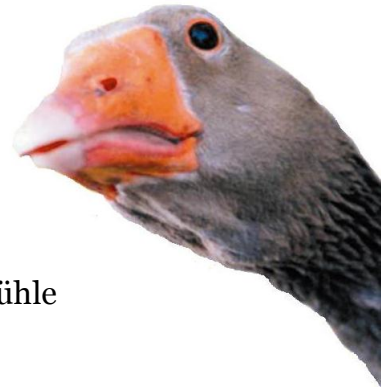


EI IM TOAST MIT SCHNITTLAUCH-CRÈME-FRAÎCHE



4 Scheiben Sandwichbrot
40 g weiche Butter
¼ Bund Schnittlauch
Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Crème Fraîche
4 Eier (S)

4 Portionen

1. Aus den Brotscheiben mit einem runden Ausstecher, zum Beispiel einem Glas (Durchmesser etwa 7 cm), einen Kreis ausstechen. Brot auf beiden Seiten mit der weichen Butter bestreichen. Schnittlauch fein schneiden und mit etwas Salz, Pfeffer sowie der Crème Fraîche mischen.
2. Das Brot bei milder Hitze in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Wenden und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Eier behutsam aufschlagen und in die ausgestochene Brotmitte gleiten lassen. Zurück auf die Herdplatte stellen und die Brotunterseite goldbraun rösten, bis das Eiweiß stockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Fertige Scheiben bei ca. 50° im Ofen warm stellen.
3. Das Eiweiß salzen, dabei möglichst nicht das Eigelb treffen. Mit Schnittlauch-Crème-Fraîche toppen.

Quelle: Effilee (Ausgabe März / April 2011)