



© Nora Novak

Pochiertes Ei auf Bärlauch-(Ziegen)-Frischkäse

für 2 Portionen | FERTIG IN 30 MINUTEN

Zutaten

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 4 EL Olivenöl
- Frische Zitronen Zesten
- Handvoll Bärlauch
- Prise Salz
- 2 Eier
- 2 Radieschen
- Kresse oder Sprossen
- 5 Scheiben Toast bzw. 2 Scheiben Bauernbrot

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Bärlauch waschen und trocken tupfen. Anschließend gemeinsam mit dem Ziegenfrischkäse, Zitronensaft, Salz und der Zitronen Zesten in ein hohes Mix Gefäß geben. Pürieren und nach und nach das Öl untermischen, sodass eine luftig cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und in 2 Gläser füllen.
2. Die Eier pochieren, gut abtropfen und ebenfalls in die Gläser geben.
3. Die Radieschen waschen, abtrocknen und in feine Scheiben hacheln. Anschließend gemeinsam mit der Kresse bzw. den Sprossen in die Gläser geben.
4. Das Brot toasten und zum Ei im Glas reichen.