

Ei mit Kräutern

Zutaten für eine Portion.
Zubereitet in EDITION
WILHELM WAGENFELD,
Eierkoch No. 1

1 Eigelb
1 Ei
Frische Kräuter (z.B. Basilikum, Schnittlauch, Thymian, Estragon)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Das Eigelb mit den fein gehackten Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In den Eierkoch füllen und ein aufgeschlagenes Ei darauf geben. Verschließen und 10 Minuten im kochenden Wasserbad pochieren. Nach Belieben Schinkenstücke zugeben.

Wer mag, kann noch etwas Frischkäse unter das Eigelb rühren. Das macht das Ganze etwas cremiger und lockerer.