

Ebly mit Ei

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Schnittlauch	4 EL (Esstlöffel)
Speiseöl / Öl	1 Etwas / nach Bedarf
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	10 dag
Butter	4 dag
Salz	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Etwas / nach Bedarf
Thymian	1 Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Speck / Bauchspeck	5 dag
Ebly Zartweizen	10 dag

Zubereitung:

Ebly Zartweizen in Suppenbrühe 20 Minuten kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.

Lauch putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden .
Speck in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Lauchstreifen in Butter anrösten.
Zartweizen hinzufügen, etwa 2 Minuten mitrösten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
Schnittlauch dazugeben.

In einer extra Pfanne 2 Spiegeleier braten und salzen.

Den Zartweizen auf 2 Teller aufteilen und jeweils ein Spiegelei darauf legen.

FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-405-Ebly-mit-Ei.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at