

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