

Vorspeise Spargelsuppe / Pochiertes Ei / Speck & Parmesan

Rezeptteil 2 von 4 pochiertes Ei

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6	Eier

Vorbereitung

1. Das erste Ei vorsichtig aufschlagen und in eine kleine Tasse gleiten lassen.

Zubereitung

Kochfeld: Das Wasser aufkochen, runter regeln und nur sieden lassen. Das Ei aus der Tasse für einige Sekunden auf eine Schaumkelle geben, damit der wässrige Teil des Eiklars abtropfen kann. Das Wasser mit einem Esslöffel im Kreis aufrühren und schnell das Ei von der Kelle in die Mitte des Topfes in das Essigwasser gleiten lassen. Nach ca. 3 min das Ei mit der Schaumkelle wieder herausheben und auf die vorbereiteten, warmen Suppenteller geben. Mit den restlichen Eiern genauso verfahren.