

# Geröstete Frühstücksstulle mit Avocado und pochiertem Ei - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Für deinen perfekten - und vor allem leckeren Start in den Tag! Bei diesem Frühstücksschmaus treffen kross geröstete Brot- und Speckscheiben auf weiche Avocado und pochierte Eier.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Portionen: 2

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- 4 Eier
- 250 ml Wasser
- 250 ml Tafelessig
- 2 Scheiben Bauernbrot
- 1 Avocado
- 4 Scheiben Speck
- 2 EL Frischkäse
- 1/2 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

### Schritt 1

Für die pochierten Eier, Wasser und Essig in eine Schale geben. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mischung gleiten lassen, sodass die Eigelbe nicht kaputt gehen. Das Ganze nun für 20 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 2

Die Eier mit einer Schaumkelle in einen Topf mit heißem gesalzenem Wasser setzen. Das Wasser am Siedepunkt halten. Eier darin ziehen lassen.

### Schritt 3

Butter in eine heiße Pfanne geben. Brotscheiben und Speck dazu und zusammen von beiden Seiten anbraten.

### Schritt 4

Avocado schälen und in feine Spalten schneiden. Das geröstete Brot gleichmäßig mit dem Frischkäse bestreichen und bei Bedarf mit Salz & Pfeffer würzen. Mit der Avocado und dem Speck belegen.

### Schritt 5

Zum Schluss die pochierten Eier aus dem Wasser nehmen und auf die Stulle legen. Anschneiden und genießen.

## Lust auf kulinarische Abenteuer?

Bestens ausgestattet mit den HENSSLERS SCHNELLE NUMMER Gewürzen, Ölen & mehr



HENSSLERS SCHNELLE  
NUMMER Würzöl Set 6  
versch. Sorten Inhalt  
1.500ml

€ 39,99

€ 26,66 /1l



HENSSLERS SCHNELLE  
NUMMER Kochbuch 100  
Rezepte zum Erfolgsformat

€ 28,00



HENSSLERS SCHNELLE  
NUMMER Italian Set, 5-  
teilig Öle, Gewürze, Pesto  
Inhalt 750ml+190g

€ 27,99 ~~€ 34,99~~



HENSSLERS SC  
NUMMER Gewürz  
Sorten, 6 Dosen  
480g

€ 29,99

€ 62,48 /1 kg

Alle entdecken

Hervorragend