



Brot mit Pesto-Eier

Für das Pesto

450 g frischer Basilikum

60 g Pinienkerne

1 Teelöffel Salz

1 Knoblauchzehe

6 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

25 g geriebener Parmesan

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Pesto-Eier

2 Scheibe(n) Sauerteigbrot

1 Esslöffel gesalzene Butter

60 g vorbereitetes Basilikum-Pesto

2 Eier

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

geriebener Parmesan

Brot mit Pesto-Eier

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

1.

1. Basilikum, Pinienkerne, Salz, Pfeffer und Knoblauch in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Während das Gerät läuft, das Olivenöl langsam dazugießen und alles zu einem glatten Pesto verarbeiten. Bei Bedarf die Seiten des Behälters zwischendurch abschaben. Den Parmesan hinzufügen und kurz untermixen. Beiseitestellen.

2. Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Brotscheiben in der Pfanne von beiden Seiten leicht goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

3. Die Hitze auf niedrig reduzieren. Etwa 1 EL Pesto in die Pfanne geben und kreisförmig etwa so groß wie ein Ei verstreichen. Ein Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und vorsichtig direkt auf das Pesto geben. Mit einem weiteren EL Pesto und dem zweiten Ei wiederholen. Die Eier 1–2 Minuten braten, bis das Eiweiß gestockt ist. Vorsichtig wenden und etwa 1 Minute weiterbraten, bis das Eigelb die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

4. Die Pesto-Eier auf dem gerösteten Brot anrichten. Mit dem restlichen Pesto, etwas Salz, Chiliflocken und frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Tipp: Keine Zeit für selbstgemachtes Pesto? Natürlich kannst du auch dein Lieblingspesto aus dem Glas verwenden. Das Pesto lässt sich außerdem gut vorbereiten und luftdicht verschlossen bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren. Für eine längere

Haltbarkeit kannst du es auch einfrieren –

Eiswürfelformen eignen sich dafür besonders gut.