Ei im Glas mit Pilzen

Ei im Glas mit Pilzen bringt Abwechslung auf den Jausentisch und mit diesem Rezept hat der kleine Heißhunger keine Chance.

Verfasser: pepperberry

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: pepperberry

Zutaten

1 Stk.	Ei
2 TL	Butter
2 Stk.	Champignons (geschnitten)
1 Stk.	Zwiebel (klein, geschnitten)
1 EL	Speckwürfel (optional)
1 TL	Petersilie (kleingeschnitten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Schnittlauch (kleingeschnitten)

Zubereitung

1. Einen Eierkocher oder alternativ ein kleines Weck-Glas mit 1 TL Butter ausstreichen. 1TL Butter erhitzen und Speck, Zwiebeln und Champignons darin andünsten. Mit Petersilie abrunden.

2. Champignonmischung in den Eierkocher geben. Darüber ein Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen einen Topf Wasser zum Kochen bringen (Das Wasser sollte etwa bis auf Höhe des Ei's reichen).

3. Eierkocher bzw. Weck-Glas in das kochende Wasser stellen und etwa 10 min kochen, bis das Eiweiß nicht mehr roh ist. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Dazu getoastete Toastbrotstangen und statt der Champignonmischung macht sich so ein Ei im Glas auch sehr gut mit Spinat oder gegrilltem Paprika. Grundsätzlich ist es in vielerlei Hinsicht variabel. Da ein Weck-Glas direkt am Boden des Kochtopfs steht verringert sich die Kochzeit dafür höchstwahrscheinlich!