



Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk.	Scheiben dunkles Roggenbrot
4 Stk.	Eier
30 ml	Essig
4 EL	Crème Fraîche
40 g	Butter
5 Stk.	Grünkohlblätter, groß
1 Stk.	Spargelbund, weiß oder violett
1 Prise	♦ Chili granuliert extra scharf
1 Prise	♦ Knoblauch granuliert
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

Röstbrot mit Spargel und Grünkohl

🕒 20–40 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird der Spargel gewaschen, geschält, die Enden entfernt und in gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker bis er bissfest ist gekocht.
- 2 Die Brote mit etwas Butter bestreichen und in einer Pfanne knusprig rösten. Beiseite legen und auskühlen lassen.
- 3 Nun den Grünkohl waschen, mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen und in feine Stücke zupfen oder schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und braun werden lassen.
- 4 Die Grünkohlblätter darin schwenken und mit einer Prise Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.
- 5 2l Wasser in einem Topf mit dem Essig aufkochen. Mit einem Schneebesen rühren, so dass ein Strudel entsteht. Eier hineingeben, Hitze auf kleine Stufe reduzieren und Eier 6 Minuten pochieren.
- 6 Die Brote mit je einem Esslöffel Crème Fraîche bestreichen, mit den Kohlblättern belegen, Spargel und pochiertes Ei darauf platzieren und mit einer kleinen Prise Chiliflocken würzen.

