

Kochen mit Klaus

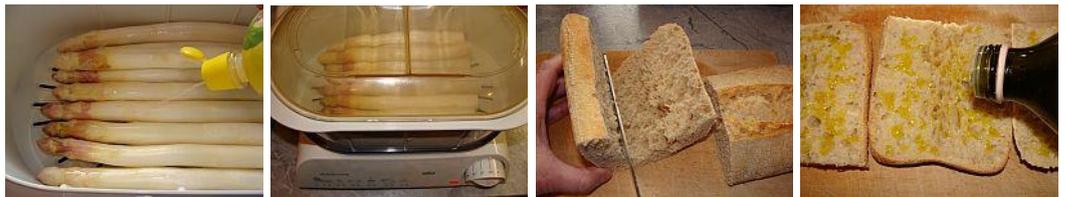
Spargel-Schinken-Ciabatta mit Spiegelei

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Chiabatta, 9-12 dicke Stangen weißer Spargel, Zitronensaft, Salz,
- Zucker, 150-200 g Schwarzwälder Schinken in Scheiben, Olivenöl,
- 250 ml Hollandaise light, Pfeffer, 3-4 Eier, Petersilie

Zubereitung:

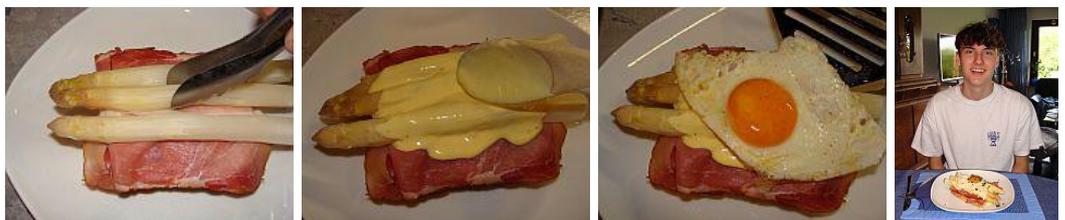
1. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden u. im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut ca. 20-25 Min. garen.



2. Ciabatta quer, dann längs halbieren u. im vorgeh. Ofen bei 180°C Umluft ca. 12-15 Min. rösten (nach Belieben).



3. Hollandaise erwärmen, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Die Eier als Spiegeleier anbraten, salzen u. pfeffern.



4. Ciabatta mit je 5 Scheiben Schinken belegen, 5 Stangen Spargel auflegen, mit Hollandaise begießen u. mit je einem Spiegelei belegen. Mit Petersilie bestreuen u. sofort servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!

