

Spargel mit Champignon-Gröstl und pochiertem Ei

Für 2 Personen:

3 Stangen Spargel	5 braune Champignons	1/2 weiße Zwiebel
2 Eier	1 Spur Essig	2 Zweige Rosmarin
6 Kirschtomaten	1 Butter	1 Pack. Semmelbrösel

Geschälten Spargel in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl den Spargel, die geschnittenen Champignons und Zwiebelringe anbraten.

Für das Ei erstmal Wasser zum Kochen bringen. Dann den Herd ausstellen und einen Schuss Essig in das Wasser geben.

Ein Ei am Rand aufschlagen und in das Wasser gleiten lassen. Mit einem Löffel zusammenschieben und die Hitze wieder leicht erhöhen und das Ei in Ruhe pochieren lassen.

Zum Spargel nun noch halbierte Kirschtomaten und Rosmarinspitzen hinzugeben. Eine Flocke Butter dazu und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun noch ordentlich Semmelbrösel in die Pfanne geben und mitrösten.

Das Gröstl auf einem Teller anrichten und obendrauf das Ei legen.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020