

## Egg Benedict auf Portobellopilzen

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.  
Für 2 Personen

**Pro Person:** 351 kcal  
F 25 g, Kh 8 g, E 19 g



Rezept von  
Betty Bossi.

Betty Bossi

**75 g Jungspinat**

**4 getrocknete Tomaten in Öl**, abgetropft, trocken getupft, in Streifen

**1 EL Baumnussöl** oder Olivenöl

---

**2 Portobellopilze oder grosse Champignons** (ca. 200 g), Stiele entfernt

**1 EL Olivenöl**

**¼ TL Salz**

---

**1½ l Wasser**

**1 dl Weissweinessig**

**4 frische Eier**

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

1. Spinat, Tomaten und Öl mischen, auf Tellern anrichten.
2. Pilze mit dem Öl bestreichen, in einer beschichteten Bratpfanne auf der Lamellenseite ca. 3 Min. anbraten, wenden, ca. 7 Min. fertig braten, salzen.
3. Wasser und Essig in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Jedes Ei einzeln in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 4 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf den Pilzen neben dem Spinat anrichten, würzen.