



<b>Dessert:</b>	<b>Oeuf Benedict</b>
<b>Zutaten: für sechs Personen</b>	6 Eigelb Sauce Hollandaise Frühstücksspeck Spinat
<b>Zubereitung:</b> Eischale sauber am «Spitz» aufschneiden. Eigelb nicht verletzen und zur Seite legen (pro Teller ein Eigelb). Speckscheiben in möglichst keine Würfel schneiden und knusprig anbraten, abkühlen lassen. Spinat auftauen. Die Zutaten mit einem kleinen Löffel vorsichtig in der Schale abwechslungsweise schichten. Das Eigelb in der Mitte der Schichten platzieren. Die abgefüllten Eierschalen im Steamer bei 90 Grad ca. 8 Minuten kochen (Heissluft feucht). Mit Kräutern dekorieren und im Eierbecher servieren.	