

Superbread zum Osterbrunch



Etwas vom Schönsten an Ostern finde ich, dass sich viele Menschen Zeit nehmen um wieder mal ausgiebig zu brunchen. Deshalb gibt es für euch diese Woche das Rezept für eines meiner liebsten Brunchgerichte aller Zeiten.

Um an Ostern (oder auch sonst) so richtig gepflegt zu frühstücken, gibt es verschiedenste Möglichkeiten: Man besucht ein Café oder Restaurant, einen der unzähligen Schweizer Bauernhöfe, die nicht nur an Festtagen zum Brunch mit Produkten ihres Betriebs laden (am besten nach «Osterbrunch» in eurer Region auf Google suchen ...) oder man lädt zu sich ein und verwöhnt Gäste mit Selbstgemachtem.

Bei uns gibt's jeweils Omeletten mit rohem Gemüse und Käse, Chiapancakes, frischen Zopf, selbst gemachtes Hummus und eben diese «Superbreads» wie ich sie nenne. Das Geniale daran ist, dass man sie an den jeweiligen Geschmack anpassen kann: ob mit Fleisch, frischem Lachs, als vegane Variante oder vegetarisch – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- Eine Scheibe schmackhaftes Brot nach Wahl (mir schmeckt es am besten mit Dattelpfannkuchen, da es noch etwas Süsse mitbringt)
- ½ Avocado, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Hüttenkäse
- Frischer Schnittlauch, fein gehackt
- Etwas Rucola oder Kresse
- 1 Ei
- bei Bedarf eine Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer und Paprika

1. Brotscheibe toasten
2. Bei Bedarf das Brot mit etwas Knoblauch einreiben
3. Hüttenkäse mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika und dem Schnittlauch vermengen
4. Ei zu einem Spiegelei braten und würzen
5. Jetzt geht's ans Schichten: zuerst Avocado aufs Brot legen, dann Hüttenkäse, Rucola (oder Kresse) aufs Brot geben
6. Obenauf kommt das Spiegelei. Ganz wichtig: Das Gelbe des Eis sollte noch ein wenig flüssig sein, damit das Eigelb schön herunter läuft, wenn man reinschneidet, mmh!