

Gegrillter Spargel unter Zitrus-Nuss-Crumble mit Egg Benedict

Zubereitungszeit **20**
Kalorien pro Portion **404**



© Gegrillter Spargel unter Zitrus-Nuss-Crumble mit Egg Benedict

Zutaten für 4 Personen

36 Stangen grüner Spargel
25 g Butter
2 & 1/2 EL Kikkoman Ponzu Zitrone

Zusätzlich:

4 Eier
3 EL Essig
1/2 l Wasser

Zitrus-Nuss-Streusel:

1 Ciabatta-Brötchen
25 g Butter
1 & 1/2 EL Kikkoman Ponzu Zitrone
80 g Walnüsse

Schritte:

1. Den Spargel waschen und die harten Enden entfernen. 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spargel dazugeben und eine Minute lang braten. Dann 2,5 Esslöffel Kikkoman Ponzu Zitrone Sojasauce dazugeben und 1-2 Minuten kochen (bis er goldbraun ist).
2. Inzwischen das Brötchen in kleine Würfel schneiden, die Nüsse hacken. 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Nüsse und Brötchen dazugeben und 2 Minuten braten. Dann 1,5 Esslöffel Kikkoman Ponzu Zitrone Sojasauce zugeben und ca. 1 Minute kochen.

3. 0,5 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Essig hinzugeben. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, mit einem Löffel umrühren, damit ein Strudel entsteht. Vorsichtig das Ei hineinschlagen. 1,5-2 Minuten kochen (je nach Größe des Eies). Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.
4. Den Spargel auf einem Teller anrichten, mit Streuseln und Ei garnieren.