



Herzhafter Porridge mit Käse

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

50 g Haferflocken
2 EL Weißweinessig
1 Ei
20 g Heinrichsthaler Käse
(nach Belieben auswählen)
250 ml Gemüsebrühe
Kirschtomaten
Sprossen
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 30 min.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Anschließend die Haferflocken hinzugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ungefähr 10 Minuten kochen, bis die Konsistenz ein zäher Brei ist. Nun den Käse unter den Brei rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das pochierte Ei in ein passendes Gefäß aufschlagen. Dann reichlich Wasser mit dem Weißweinessig zum Kochen bringen und anschließend vom Herd ziehen. So umrühren, dass ein Strudel entsteht und nun das aufgeschlagene Ei in die Mitte des Strudels schütten. Sofort das Eiweiß schnell um das Eigelb ziehen, am besten mit einem Löffel. Das Ganze zurück auf die Herdplatte schieben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Jetzt das pochierte Ei vorsichtig rausnehmen und abtropfen lassen.

Zum Anrichten das Porridge in eine Schüssel geben und das Ei darauflegen. Die Kirschtomaten halbieren, Sprossen waschen und beides ebenfalls zum Garnieren in die Schüssel geben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

*Guten
appetit!*