

Erbsen-Puffer mit Feta und pochiertem Ei

Für 4 Personen:

Für die Puffer:

400 g Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
2 Frühlingszwiebeln	40 ml Milch	6 Eier
80 g Mehl		

Für die pochierten Eier:

4 Bio-Eier	200 g Feta
------------	------------

Optional:

200 g frische Zuckerschoten	1 TL Butter	Sesam
-----------------------------	-------------	-------

Für die Puffer:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Erbsen kurz darin blanchieren und anschließend abgießen und etwas abtropfen lassen.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln abschneiden und würfeln. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Die Erbsen mit Salz, Pfeffer und Muskat, der Milch, den weißen Frühlingszwiebeln sowie den Eiern pürieren. Anschließend das Mehl unterheben. Aus dem Teig pro Person 2 kleine Pfannkuchen in einer Pfanne backen.

Den Ofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Pfannkuchen darin warmhalten, während die Eier pochiert werden.

Für die pochierten Eier:

Einen hohen Topf mit Wasser zum Sieden (nicht kochen!) bringen. Die Eier nacheinander in eine kleine Schüssel aufschlagen und vorsichtig in das siedende Wasser gleiten lassen. Nach etwa 4 Minuten aus dem Wasser holen und den Vorgang mit den übrigen Eiern wiederholen.

Jeweils 2 Erbsenrösti auf einen Teller legen, Feta darüber bröseln und 1 pochiertes Ei darauf geben.

Optional:

Wer mag, kann noch frische Zuckerschoten dazu servieren. Diese mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, etwas salzen und zuckern und mit Sesam bestreuen.

Zora Klipp am 29. August 2021