



Spiegeleier Asia-Style

Zutaten für 2 Portionen

- » 2 Frühlingszwiebeln
- » 1-2 Chilischoten *in verschiedenen Farben*
- » 2 gehäufte EL helle und dunkle Sesamsamen
- » 4 große Eier
- » 2 EL Hoisinsauce
- » 1 EL Olivenöl
- » 1 Schuss Rotweinessig
- » optional 1 Schuss Wasser zum Verdünnen der Sauce
- » Eiswasser *Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln*

Zubereitung

1. Vorbereitung des Toppings

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Scheibchen schneiden.

Chilis ebenfalls schräg in dünne Ringe schneiden.

Beides in eine Schüssel mit Eiswasser geben und mit einem Schuss Rotweinessig verfeinern.

Beiseitestellen.

2. Sesamsamen rösten

Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.

Die Sesamsamen 1 Minute lang leicht anrösten, bis sie duften.

3. Eier braten

1 EL Olivenöl in die Pfanne geben.

Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen.

Zugedeckt braten, bis das Eiweiß gestockt ist, das Eigelb aber noch weich (je nach Wunsch).

4. Anrichten

Die Eier auf Tellern anrichten – eines mit der Oberseite nach oben, das andere mit der Unterseite (»falsch herum«) für den besonderen Look.

Hoisinsauce gleichmäßig darüberträufeln (ggf. vorher mit etwas Wasser verdünnen).

5. Finish

Frühlingszwiebeln und Chilis gut abtropfen lassen und großzügig über die Eier streuen.

Die Eigelbe leicht einstechen, sodass sie verlaufen – sofort servieren.

Tipp: Dazu passen gedämpfter Reis, knuspriges Baguette oder ein knackiger Asia-Salat.