

Schinken Sandwich mit Farmer Schinken

19.März 2021

Zutaten für 2 Portionen

1 großes Olivenpanini
1 Faust Spinat {frisch}
6-8 Blätter Farmer-Schinken
2-4 Cherrytomaten
2 EL Feta {gewürfelt}
Frische Kräuter
Salz & Pfeffer

Für das Kräuter-Pesto:

2 Zehen Knoblauch
1 Bund frische Kräuter {Basilikum, Salbei, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch}
50 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

Für die pochierten Eier:

4 Eier
Ein Schuss Apfel- oder Weißweinessig

Zubereitung:

Für das Frühlingskräuterpesto den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die frischen Kräuter waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchscheiben, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

Für die pochierten Eier: Einen halben Liter Wasser in einem Topf zum Simmern bringen, einen Schuss Essig hinzugeben. Die rohen Eier für zehn Sekunden ins kochende Wasser geben. Herausnehmen und separat in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffel das Wasser umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig in das Wasser gießen und für drei Minuten im simmernden Wasser pochieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Den Vorgang mit dem zweiten Ei wiederholen.

Das Panini halbieren und je der Länge nach durchschneiden und knusprig toasten.

Jeweils das Unterteil mit Pesto bestreichen und mit frischem Spinat sowie Farmer Schinken belegen. Je ein pochiertes Ei darauflegen und mit halbierten Cherrytomaten, Fetawürfeln und frischen Kräutern garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die obere Panini-Hälfte drauflegen und sofort noch warm servieren.

