

TOMATEN-CREMESUPPE MIT BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTEM EI UND DURCHWACHSENEM SPECK



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

- Durchwachsener Speck: 8 Scheiben
- Eier: 4
- Frische Minze: None
- Wasser: 100 cl
- Zucker: 30 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 500 g



Vorbereitung

Zunächst das Wasser in einem kleinen Topf bis zu 62 °C kochen lassen und die Eier darin für 45 Minuten legen, dabei achtend, während der gesamten Garzeit eine konstante Temperatur zu halten.

In der Zwischenzeit die **Pomito Passierte Tomaten** unter Hinzufügung von einem Glas Wasser, Salz, Zucker und EVO-Öl kochen lassen.

Im Ofen die Streifen durchwachsenen Specks knusprig backen.

Am Ende der Kochzeit die Tomaten filtern und das Ganze auf einen Teller dekorativ anrichten. Infolge dieser Garmethode wird das Ei überraschenderweise cremig und samtig im Geschmack wirken.