

# Spezialitäts dal Grischun

---



## FRÜHSTÜCKSEI (ŒUF À LA COQUE)

*Auf dem Frühstückstisch ein wahrer Muntermacher*

### Zutaten (1 Portion)

- 1–2 frische Eier, je ca. 55g
- 1/4 Baguette, in Stängel geschnitten, getoastet
- 1 nussgrosses Stück Butter
- 1 minipic

### Zubereitung

Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Sobald das Wasser kocht, Zeit berechnen: 5–6 Minuten oder nach Belieben kochen.

Eier sofort herausnehmen, in Eierbecher stellen.

Geniessen: Ei im oberen Drittel köpfen, wenig Butter aufs Eigelb geben. Mit Baguette-Stängel und minipic umrühren und „auslöffeln“.



SURSELVA



***minipic***