

## **Bruschetta mit verlorenem Ei und Parmaschinken**

4 Scheiben ital. Weißbrot  
2 Schalotten, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Basilikum  
5 Oliven  
2 Tomaten  
100 g Parmaschinken  
4 Eier  
1 EL Essig  
Pfeffer, Salz

Olivenöl Tomaten würfeln, Oliven klein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl dünsten. Tomatenwürfel und Oliven zugeben und warm werden lassen. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten rösten. In der Zwischenzeit 1 l Wasser mit 1 EL Essig und 1 EL Salz aufsetzen und zum Sieden bringen.

Knoblauch halbieren und die Brotscheiben mit der Knoblauchzehe einreiben. Dann mit Parmaschinken belegen und die geschmolzenen Tomaten darauf geben. Mit Basilikumblättchen bestreuen. Die Eier einzeln in Tassen aufschlagen und ins heiße (kurz vor dem Siedepunkt) Wasser geben. Mit einem Schaumlöffel immer wieder kontrollieren, dass sich die Eier nicht berühren.

Das Wasser zum Kochen bringen und dann sofort den Topf vom Herd ziehen, die Eier ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf die Brote geben.