

Spiegelei mit Gemüse aus dem Varoma



Zutaten Spiegelei (aus dem Varoma):

600 g Wasser

Öl zum Einfetten

4 Eier

etwas Gemüsereste (z. B. kleine Brokkoliröschen, Frühlingszwiebel, Paprika in Würfeln)

50 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer oder Rühreigewürz

Kräuter zum Garnieren

Zubereitung Spiegelei:

1. Wasser in den Mixtopf füllen.
2. Den Varoma-Einlegeboden mit einem passgenauen, angefeuchteten Stück Backpapier (oder Silikonform) auslegen und in den Varoma einsetzen. Mit etwas Öl bepinseln.
3. Eier in den Einlegeboden aufschlagen, Gemüse und Käse gleichmäßig darüberstreuen.
4. Mit Salz und Pfeffer oder Rühreigewürz bestreuen.
5. Varoma vorsichtig aufsetzen und Eier **16 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.
6. Mit Kräutern (zum Beispiel Petersilie) garnieren und servieren.

Tipp:

Ihr könnt auch 6 Spiegeleier auf einmal machen und natürlich das Gemüse und den Käse weglassen. Es kann nichts anbrennen und die Eier bleiben auch einige Zeit im Varoma heiß.

Gewürz für Eier (Eierspeise, Spiegeleier, weiche Eier etc.)



Zutaten:

- 50 g grobes Salz
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 EL getrockneter Schnittlauch
- 2 EL getrocknete Petersilie
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Röstzwiebeln
- 1 TL Knoblauchpulver

Zubereitung:

1. Salz in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** mahlen.
2. Restliche Zutaten zugeben und **5 Sek./Stufe 8** vermengen.
3. In ein Schraubglas füllen und trocken lagern (so hält es bis zu einem Jahr).