Egg-Hoppers mit Kräutersalsa

Zutaten für 4 Stück

120 ml Wasser	leicht erwärmen und in eine größere Schüssel füllen.
½ TL Trockenhefe	sowie
½ TL Zucker	einrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.
65 g Haferflocken	zu feinem Hafermehl mahlen.
120 ml Kokosmilch	
1 TL brauner Zucker	
30 g Weizenmehl (Typ 405)	
1 Prise Salz	und das Hafermehl zum Hefewasser geben, gut verrühren und für etwa 90 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
½ Bund Petersilie	waschen und fein hacken.
2 Frühlingszwiebeln	waschen, längs halbieren und in feine Ringe schneiden.
3-4 Stiele (Zitronen-)Thymian	waschen, die Blättchen abzupfen, klein hacken. Die Kräuter in einer kleinen Schüssel mit
6 EL Zitronensaft	und
75 ml Olivenöl	mischen. Mit
Chiliflocken, Salz und Pfeffer	würzen und beiseitestellen.
	Den Teig noch einmal durchrühren - er sollte eine cremige Konsistenz haben. Eine kleine Pfanne mit rundem Boden und Deckel erhitzen. Dünn mit
Pflanzenöl oder Butter	einpinseln. Mit einer Suppenkelle etwas Teig eingießen und die Pfanne dabei leicht schwenken, so dass die Ränder mit Teig benetzt sind.
1 Ei	in die Mitte schlagen, den Deckel auflegen und 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß stockt und das Eigelb die gewünschte Konsistenz hat. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren - je nach verwendeter Teigmenge sollten 4 - 5 Hopper daraus entstehen. Die Hopper mit der Kräutersalsa beträufeln und servieren.

Tipp: Statt gemahlener Haferflocken und Mehl, kann man auch Reismehl (Originalrezept) nehmen.