Rezept

Eier mit Gorgonzola

Ein Rezept von Eier mit Gorgonzola, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Gorgonzola
30 g	Walnusskerne
	schwarze Pfefferkörner
4	zimmerwarme Eier
80 g	Doppelrahmfrischkäse
4 Zweige	Thymian
	Salz
15 g	weiche Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Auflaufförmchen à 150-200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Gorgonzola und Frischkäse mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Walnüsse hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und hacken. Nüsse und Thymian unter die Käsemischung mischen. Den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und die Käsemasse damit kräftig würzen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Förmchen einfetten, innen salzen und pfeffern. Käsemasse einfüllen, mit einem Löffel eine Mulde hineindrücken, die Eier einzeln hineingleiten lassen.

3. Eine tiefe Auflaufform oder ein tiefes Backblech mit Küchenpapier auslegen. Die Förmchen hineinstellen. So viel kochend heißes Wasser angießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 8-12 Min. backen. Wenn nötig, 2-3 Min. weitergaren.