

## Rezept

# Eier mit Schinken

Ein Rezept von Eier mit Schinken, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> gekochter Schinken	<b>6 Stiele</b> Petersilie
<b>80 g</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>1/2-1 TL</b> Currypulver
schwarzer Pfeffer	Salz
<b>4</b> zimmerwarme Eier	<b>15 g</b> 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. 210 kcal

## Zubereitung

1. Schinken fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Frischkäse und Currypulver verrühren, Schinken und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer würzen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen. Förmchen einfetten, innen salzen und pfeffern. Schinkenmasse 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. Mit etwas Currypulver bestreut servieren. Dazu passt Naanbrot (indisches Fladenbrot).