

Rezept

Ei im Brötchen gebacken

Ein Rezept von Ei im Brötchen gebacken, am 26.04.2024

Zutaten

2 Brötchen
2 **Scheiben** Kochschinken
Salz

4 **TL** Kräuterfrischkäse (Doppelrahmstufe)
2 Eier (M)
Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 340 kcal, 12 g F, 24 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Von den Brötchen jeweils waagrecht einen schmalen Deckel abscheiden. Die Brötchenunterteile aushöhlen, jeweils mit 2 TL Frischkäse bestreichen und 1 Schinkenscheibe hineinlegen.
2. Die Brötchenunterteile nebeneinander auf das Backblech legen. Die Eier einzeln aufschlagen und jeweils vorsichtig auf die Schinkenscheibe gleiten lassen. Die Brötchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, bis das Ei gestockt ist und den gewünschten Härtegrad erreicht hat. Dabei nach Belieben die Brötchenoberteile auch 3-5 Min. mitgaren (nicht länger, sonst werden sie zu dunkel!).
3. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Brötchenoberteile auflegen.