

Rezept

Eier im Töpfchen

Ein Rezept von Eier im Töpfchen, am 09.06.2026

Zutaten

Butter für die Förmchen	1 Scheibe gekochter Schinken
1/2 Bund Schnittlauch	2 TL Sahne
4 Eier (Größe S)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 115 kcal, 9 g F, 8 g EW

Zubereitung

1. In einen weiten Topf etwa handbreit hoch Wasser füllen und aufkochen. Vier ofenfeste Förmchen oder Tassen (je 150 ml Inhalt) dünn einfetten.
2. Schinken klein würfeln. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Schinken, Schnittlauch und Sahne auf die vier Förmchen verteilen, würzen. In jedes Förmchen vorsichtig 1 Ei gleiten lassen. Förmchen sorgfältig mit Alufolie abdecken.
3. Eiertöpfchen ins Wasserbad stellen, das Wasser aufkochen und die Eier 8-10 Min. ziehen lassen. Im Töpfchen servieren.