

Rezept

Eier mit Schinken

Ein Rezept von Eier mit Schinken, am 17.12.2025

Zutaten

100 g gekochter Schinken

80 g Doppelrahmfrischkäse

schwarzer Pfeffer

4 zimmerwarme Eier

6 Stiele Petersilie

1/2-1 TL Currys

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. 210 kcal

Zubereitung

- 1.** Schinken fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Frischkäse und Currys verarbeiten, 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 Currys bestreut servieren. Dazu passt Naanbrot (indisches Fladenbrot).