Rezept

Eiergratin mit Parmesan

Ein Rezept von Eiergratin mit Parmesan, am 20.04.2024

Zutaten

2	Lauchzwiebeln
1 TL	getrockneter Oregano
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
8	gekochte Eier
	etwas Öl für die Form
6 EL	Olivenöl
	Meersalz
	etwas Zitronensaft
80 g	frisch geriebener Parmesan
3 Scheiben	Zwieback

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Lauchzwiebeln waschen, von den Wurzel büscheln und vom dunklen Grün befreien und in Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Töpfchen erhitzen, die Zwiebelringe und den Oregano darin 1 Minute dünsten. Mit Meersalz, Pfeffer und einem ordent lichen Spritzer Zitronensaft abschmecken.

2. Die Eier pellen. 2 Eier mit einer Gabel gut zerdrücken und mit dem Parmesan vermischen. Das übrige Olivenöl unterrühren, sodass eine flüssige Paste entsteht.

3. Den Ofen auf 225 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Öl auspinseln, die Eier in Scheiben schneiden und in der Form auffächern. Die Lauchzwiebeln darüber verteilen. Den Zwieback grob zerbröseln und auf die Lauchzwiebeln streuen. Die Käsecreme darüber verteilen.

4. Die Form auf den Rost (mittlere Schiene) in den heißen Ofen stellen und das Gratin 10–15 Minuten garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Dazu schmeckt Roggenbrot.