

Rezept

Gebackene Eier (œufs cocotte)

Ein Rezept von Gebackene Eier (œufs cocotte), am 17.04.2024

Zutaten

100 g Räucherlachs (in Scheiben)	3 Stängel Dill
1 TL Butter	8 EL Crème fraîche
Pfeffer	4 zimmerwarme Eier (L)

Außerdem

- 4** ofenfeste Förmchen (à ca. 10 cm Ø, mind. 5 cm hoch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 25 g F, 16 g EW, 2 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Räucherlachs klein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und klein schneiden. Die Förmchen mit Butter fetten.
- Etwa 1,5 l Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen je 1 EL Crème fraîche in die Förmchen geben. Die Lachsstückchen darauf verteilen, mit Dill und jeweils 1 EL Crème fraîche bedecken. Mit Pfeffer bestreuen. Die Eier vorsichtig aufschlagen, sodass die Eigelbe ganz bleiben, und jeweils 1 Ei in jedes Förmchen gleiten lassen.
- Die Förmchen in eine größere ofenfeste Form stellen. Das kochende Wasser in die große Form gießen, sodass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Eiermischung im Wasserbad im heißen Ofen (unten) 10-12 Min. garen, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Die gebackenen Eier heiß servieren. Dazu passt frisches oder geröstetes Weißbrot.