

Rezept

# Ofenspiegelei

Ein Rezept von Ofenspiegelei, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Zwiebeln	<b>4 Zweige</b> frischer Thymian (1 TL getrockneter Thymian geht auch)
<b>4 EL</b> Butter	Salz
weißer Pfeffer	Zucker
<b>3 EL</b> Weißwein	<b>200 g</b> Sahne
<b>4</b> Eier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

- > Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Thymian dazugeben, mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Zucker würzen und 1 Minute bei mittlerer Hitze dünsten. Wein dazu und einkochen lassen. Deckel drauf, Zwiebeln bei kleiner Hitze 5 Minuten schmoren. Die Sahne dazugießen und ohne Deckel in 5 Minuten dick einkochen.
- > Den Ofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Zwiebeln auf vier flache Förmchen oder eine große Form verteilen, darin Mulden formen und die Eier hineinschlagen. Die übrige Butter drumherum verteilen. Eier für 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Ist das Eiklar fest, das Eigelb aber noch nicht, sind sie genau richtig. Dazu: einen Toast.