

Rezept

Warener Eiernester

Ein Rezept von Warener Eiernester, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Hackfleisch (vom Schwein)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
4 frische Eier (Größe M)	Paprikapulver zum Bestreuen
Öl für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FLACHE HITZEFESTE FÖRMCHEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vorheizen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln ganz fein hacken, den Knoblauch durchpressen. Beides mit Senf, Tomatenmark und Paprikapulver zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchkneten.
2. Die Förmchen einölen. Aus der Hackmasse 4 flache Fladen formen, in die Förmchen legen und in der Mitte jeweils eine Mulde eindrücken. Die Eier vorsichtig in die Vertiefungen aufschlagen. Die Eiweiße leicht salzen und pfeffern.
3. Die Eiernester in den Ofen (Mitte) stellen und 20-25 Min. backen, bis die Eigelbe leicht gestockt sind. Mit etwas Paprikapulver bestäuben und mit frischem Weißbrot servieren.