Gebackene Eier mit Sahne

Mit dem Rezept für gebackene Eier mit Sahne lässt sich etwas Besonderes servieren, das bestimmt nicht allen Gästen vertraut ist, jedoch bestimmt Jedem schmecken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Schnittlauch (gehacktes)
2 TL	Parmesan (geriebenen)
Nach Belieben	Butter (zum Einfetten)

Zubereitung

1. Für gebackene Eier mit Sahne als erstes den Ofen auf 170°C vorheizen. Dann die Förmchen einfetten und den Schlagobers auf die Förmchen verteilen. In jede Form zwei Eier schlagen, dabei aufpassen, dass das Eigelb ganz bleibt. Nun die Eigelbe mit einem Löffel in die Mitte der Formen positionieren.

2. Danach Schnittlauch waschen und fein hacken. Die Eier dann mit Salz und Pfeffer würzen und den Schnittlauch darüber streuen. Zuletzt Parmesankäse darüber verteilen und alles für

etwa zwölf bis fünfzehn Minuten in den Ofen stellen, sodass die Eigelbe noch flüssig sind. Dann herausnehmen, für etwa zwei Minuten ruhen lassen und anschließend servieren.

Tipp

Gebackene Eier mit Sahne schmecken auch sehr gut, wenn etwas Speck zunächst in der Pfanne angebraten und dann unter den Schlagobers gemischt wird. Als Beilage eignet sich frisches Schwarzbrot am besten. Dies schmeckt auch besonders gut, wenn es in der Pfanne in der der Speck herausgebraten wurde, leicht angebraten wird.