

Gefülltes Weckerl mit Ei

Das gefüllte Weckerl mit Ei, Schinken und Mozzarella Käse im Backofen überbacken, ist ein perfektes Rezept zum Frühstück oder zum Osterbrunch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Weckerl
2 EL	Frischkäse
4 Scheiben	Schinken
2 Stk.	Eier
2 EL	Mozzarella (oder anderen Käse)
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das **gefüllte Weckerl mit Ei** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Deckel vom Weckerl mit einem scharfen Messer abschneiden und aushöhlen. Jetzt den Frischkäse reinschmieren, mit Schinken belegen und ein Ei reinschlagen. Mit Salz würzen und den klein gewürfelten Mozzarella darauf verteilen. Den Deckel darauf setzen.
2. Im Ofen zirka 20-25 Minuten backen. Sollte das Weckerl zu dunkel werden, einfach vorher mit Alufolie abdecken. Servieren und nach Belieben mit frisch gehackten Schnittlauch garnieren.

Tipp