# Oster Eier vom Grill

Die Oster Eier vom Grill sind nicht nur lecker, mit diesem Rezept werden auch optische Akzente gesetzt.

**Verfasser:** lovelycooking

**Arbeitszeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Eier |
| 1 Handvoll | Cherrytomaten (gewürfelt) |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 4 Streifen | Schwarzwälder Schinken |
| 1 Handvoll | Rucola |
| Nach Belieben | frische Kräuter |
| 1 Stk. | Kartoffel (gekocht) |

## Zubereitung

1. Die ersten warmen Sonnenstrahlen und wir waren sofort motiviert zu grillen. Da kam mir die Idee mal eine ausgefallene Beilage zu servieren.

2. Einfach in feuerfesten Schälchen den Speck auslegen (eventuell noch ein paar kleinere Stücke zum Bestreuen übrig lassen), die Kartoffel und Tomaten zerteilen und mit dem Rucola gleichmäßig in die Formen füllen.

3. Nun die Eier darüber schlagen und mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Zum Abschluss die Kräuter grob hacken und darüber streuen. Nun kann man die Schälchen entweder am Grill (am Rand) oder auch im Backrohr backen.

## Tipp

Gerne kann auch ein wenig Parmesan darüber gestreut werden!