



Zutaten:

- 2 Eier
- nach Bedarf Kirschtomate(n)
- 1-2 TL Parmesan
- nach Bedarf Pfeffer, schwarz
- nach Bedarf Salz
- nach Bedarf Schnittlauch
- 2-4 Speckstreifen



Küchenprofi Käseibe aus
Edelstahl



PEUGEOT Tahiti aus Buche
weiß/schwarz im Set 20 cm



Tomaten- und Käsemesser
Gabelspitz von Windmühlmesser
Kirschbaum



GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß



Staub Förmchen in antikgrau, 2er
Set

1

Den Backofen mit einem Rost auf 210 ° C (Umluft 190 ° C) vorheizen.

2

Den Schnittlauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Eier trennen und die beiden Eidotter in zwei unterschiedlichen Schälchen beiseite stellen.

3

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Schnittlauch hinzugeben und unterheben.

4

Speckscheiben in eine Pfanne geben und von beiden Seiten leicht anbraten.

5

Das Eiweiß in 2 Häufchen auf die Speckstreifen geben. Mit einem kleinen Löffel eine Mulde in die Mitte vom Eiweiß drücken. Anschließend mit Parmesan bestreuen.

6

Die Kirschtomaten in die Pfanne legen und die Pfanne anschließend auf das Gitter im Backofen stellen. Die Eierwölkchen ca. 5 Minuten backen.

7

Nun das Eigelb vorsichtig in die Mulden geben und alles zusammen weitere 3-4 Minuten backen.

8

Mit Pfeffer würzen und am besten auf knusprigem Brot servieren.

Das Salz im Eiweiß ist nicht nur für den Geschmack, es hilft auch beim Aufschlagen! Auch eine saubere und fettfreie Schüssel sowie ein kleiner Spritzer Zitronensaft können hilfreich sein.