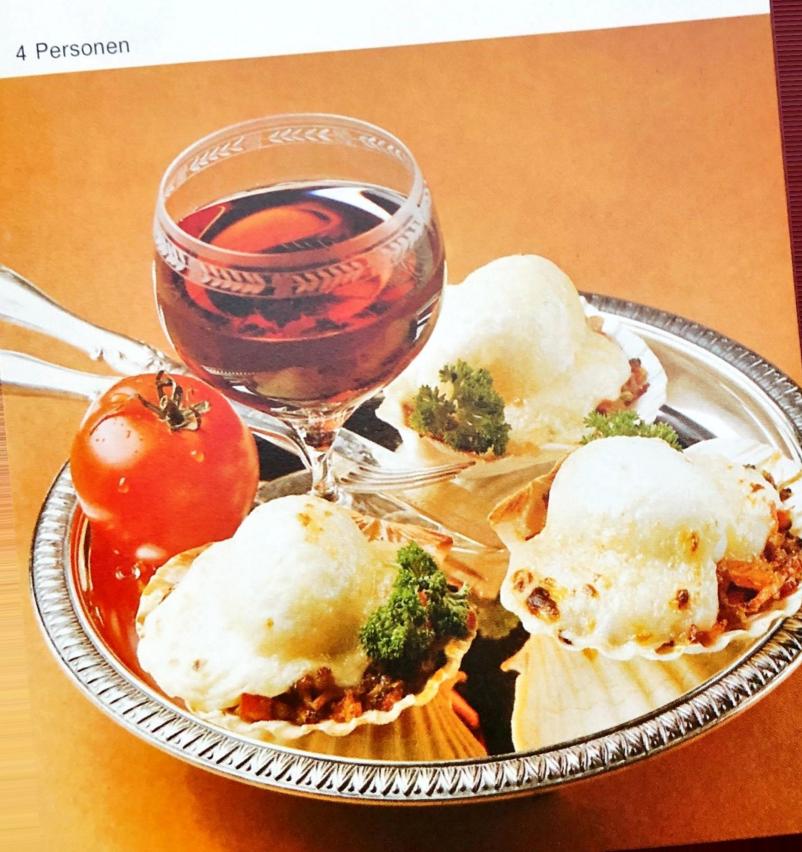
## Gratinierte Eier



Vorspeisen Karte Nr. 10



## **Gratinierte Eier**

Vorspeisen Karte Nr. 10

Vorbereitungszeit 20 Min. Überbacken ca. 10 Min. Temperatur 200° obere Schiene

1 große Zwiebel
100 g durchwachsener Speck
80 g Butter
4 Tomaten
40 g Mehl
1/4 l Milch
100 g geriebener Emmentaler
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze Muskatnuß
1 Eigelb
4 weichgekochte Eier
2 Eßl. gehackte Petersilie

Direkt aus dem Ofen mit Stangenweißbrot servieren.

Getränkevorschlag: Rotwein.

- 1. Zwiebel fein hacken, Speck in schmale Streifen schneiden, Tomaten häuten und würfeln. Alles in 40 g Butter andünsten.
- 2. Aus der restlichen Butter und 40 g Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten. Milch, 75 g geriebenen Käse, Salz und Muskatnuß unter ständigem Rühren zugeben. Die Masse aufkochen lassen, dann das Eigelb einrühren.
- 3. 4 feuerfeste Förmchen mit Butter auspinseln. Die Zwiebelmischung in die Formen verteilen, je 1 Ei darauf setzen, mit der Käsemasse begießen und mit 25 g geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200° goldgelb überbakken. Die gratinierten Eier vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.