

Gratinierte Eier



Vorspeisen
Karte Nr. 10

1

4 Personen



Gratinierte Eier

Vorspeisen
Karte Nr. 10

1

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**
- ¼ l Milch**
- 100 g geriebener Emmentaler**
- ½ Teel. Salz**
- 1 Messerspitze Muskatnuß**
- 1 Eigelb**
- 4 weichgekochte Eier**
- 2 Eßl. gehackte Petersilie**

Direkt aus dem Ofen mit
Stangenweißbrot servieren.

Getränkervorschlag: 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 überbacken. Die gratinierten Eier vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.