

Gebackene Eier mit Räucherlachs



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 min
Garzeit: ca. 25 min

Zutaten:

5 Eier
2 Stangen Lauch
2 EL Butter
120 g Räucherlachs,
in Scheiben
2 EL Schnittlauchröllchen
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
2-3 EL geriebener
Parmesan
Schnittlauchröllchen,
zum Bestreuen

Für 4 Personen

Zubereitung:

1 Ei trennen. 4 ofenfeste Portionsförmchen mit Eigelb auspinseln. Auf ein Backblech stellen. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen, trocken schütteln, in 4-5 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne in der Butter weich dünsten. Den Lachs zerpfücken. Den Lauch abkühlen lassen, den Lachs, Schnittlauch und die Sahne zugeben. Alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In die Förmchen füllen. Die Förmchen etwa zu 3/4 füllen.

Jeweils 1 aufgeschlagenes Ei darauf setzen. Das restliche Eiweiß darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten stocken lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.