

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

EIER MIT GEMÜSECREME ÜBERBACKEN

Zutaten:

4 Deutsche Frisch-Eier
30 g Butter für die Form
100 g Sellerie
100 g Erbsen
200 g Blumenkohl
4 EL Sahne
4 EL geriebener Bergkäse
1 TL Salz, weißer Pfeffer
evtl. Muskat oder Basilikum
30 g Semmelbrösel
20 g Butter

Zubereitung:

Die Eier 6-8 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und halbieren.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine flache, gebutterte Auflaufform legen und etwas würzen. Das geputzte und kleingeschnittene Gemüse knapp garen, dann im Mixer zur Creme pürieren.

Das Gemüse mit Sahne, Reibkäse und den Gewürzen über die Eier geben, so daß nichts mehr vom Weißen zu sehen ist.

Die Semmelbrösel in heißer Butter etwas anrösten und darüberstreuen. Die Form auf den Rost in den heißen Backofen (200 °C) schieben.

Die Backzeit richtet sich etwas nach der Temperatur des Gemüsepurees, denn eigentlich brauchen die Zutaten nur heiß zu werden.

Sie schwankt daher zwischen 15 bis 40 Minuten. Mit Pellkartoffeln und frischem Blattsalat servieren. Dazu kann man auch Kalbsschnitzel reichen.

Port. 1300 kJ/310 kcal