

Ei im Schinken-körbchen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1½ dl, gefettet

2 Tranchen Schinken
(z. B. Rustico), halbiert

4 frische Eier
Butterflöckli

4 Brotscheiben, geröstet

wenig Rucola

¼ TL Fleur de Sel

wenig Pfeffer

1 — Je eine Schinkenscheibe in ein Förmchen legen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Eier in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig auf den Schinken geben, Butterflöckli darauf verteilen.

2 — **Backen:** ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Schinken sorgfältig aus den Förmchen nehmen.

3 — Brotscheiben mit Rucola auf Teller verteilen, Eier darauflegen, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen.

Portion: 212 kcal, F 11 g, Kh 16 g, E 13g

