



Gebackene Eier im Brötchen

für 10 Personen

ZUTATEN

- 10 Brötchen
- 150 g Frischkäse
- 3 Pkt. Schinken
- 10 Eier
- 150 g Reibekäse
z.B. Gouda

ZUBEREITUNG

1. Deckel vom Brötchen abschneiden und Brötchen aushöhlen
2. Je Brötchen 1 EL Frischkäse verstreichen und mit ne zwei Schreiben Schinken belegen
3. Ein rohes Ei einfüllen
4. Salzen und mit 1 EL Käse bestreuen
5. Brötchen bei 180°C Grad Ober-/Unterhitze 20 - 25 Minuten backen



Tipp: Sollte das Ei noch nicht fest genug sein, aber das Brötchen schon dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ