

Ei im Glas (mit Trüffel)



Zutaten:

- 4 Eier
- 50 g Käse, gewürfelt
- 4 TL Schmand oder Crème fraîche
- 2 Champignons oder Trüffel, in Scheiben geschnitten
- 50 g Kartoffelwürfel
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 20 g Butter, geschmolzen
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

In 4 hitzebeständige Gläser geschmolzene Butter verteilen.

Die Kartoffelwürfel, Käsewürfel, Frühlingszwiebeln und Pilzscheiben verteilen. Salzen und pfeffern.

Jeweils ein Ei vorsichtig hineingleiten lassen.

Oben etwas Schmand oder Crème fraîche und Pfeffer verteilen.

In einem großen Topf 1 Liter Wasser erhitzen. Die ofenfesten Gläser hineinstellen. Tipp: die Gläser sollten ca. zur Hälfte im heißen Wasser stehen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze sanft garen, bis das Ei gestockt ist. Das dauert ca. 20-25 Minuten. Zum Servieren mit Salz, Pfeffer und Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp: Mit Brot servieren.