

Überbackenes Brot aus Paris



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	Etwas / nach Bedarf
Schinken	100 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Käse	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Schwarzbrot / Vollkornbrot	1 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Ofen vorheizen.

Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Käse reiben und gemeinsam mit etwas Sahne unterrühren - sollte eine relativ feste Masse ergeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schwarzbrotsscheibe mit Butter bestreichen und den Schinken auflegen. Darauf die Ei-Käsemasse verteilen und im Rohr etwa 10 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Aus dem zweiten Ei ein Spiegelei braten und auf dem Brot servieren.

Dazu passt sehr gut grüner Salat und guter französischer Rotwein :-)

Bonne appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2170-Ueberbackenes-Brot-aus-Paris.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at