

Eier im Napf mit Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

7 Eier

3 Scheiben Roher Schinken

500 g Spargel, Salz

Pfeffer, Muskatnuss

100 ml Sahne

100 ml Crème fraîche

100 g Reibkäse

Zubereitung:

Spargel schälen, in Stücke schneiden und blanchieren.

Kleine Förmchen ausbuttern und mit dem Schinken auslegen.

Den Spargel darin verteilen und ein rohes Ei in jedes Förmchen gleiten lassen.

Sahne und Crème fraîche mit einem Ei verrühren, würzen und in die Förmchen füllen.

Mit dem Reibkäse bestreuen und bei 180 C° etwa 10 Minuten backen