

Frühstückstraum zum Löffeln: Ei im Glas



Feine Ideen zum Frühstück

Zu Ostern gibt es Eier in Hülle und Fülle. Meist hartgekocht und gefärbt, die dann die folgenden Tage gepellt gegessen werden. Wer zum Frühstück mal etwas Besonderes ausprobieren möchte, kann den Klassiker „Eier im Glas“ modern in Szene setzen. Da kann fantasievoll alles kombiniert werden. Ein Blick in den eigenen Kühlschrank kurbelt die Kreativität an. Wie wäre es mit Spargelwürfel, Schinken, Salami, Gemüsewürfel, Räucherfisch und frischen Kräutern?

Im hitzestabilen Glas vorsichtig im Wasserbad gestockt, entfaltet sich dann ein herrlicher Duft.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für fantasievolle und edle **"Eier im Glas"**:

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.