AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

OEUF COCOTTE



Rezept: Yvette van Boven. Home Made. Dumont 2012 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Ei, das im Backofen in einer Sauce gart. Oeuf cocotte ist einfach zu kochen. Man kann bei den Einlagen vielfältig variieren.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

1 EL	Crème fraîche	1 TL	Schnittlauch, gehackter
50 g	Schinken, fein geschnitten	0.5 TL	Butter, für die Form
1	Ei		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Ofenfeste Portionenförmchen mit Butter einfetten. Mit Pfeffer und Salz bestreuen.
2. Crème fraîche auf den Boden geben. Darauf fein geschnittenen Schinken geben. Vorsichtig ein Ei in die Form geben und Kräuter darüber schneiden.
3. Die Förmchen mit dem Ei in eine Auflaufform stellen und so viel kochendes Wasser in die Schale giessen bis die Förmchen halb bedeckt sind.
4. Das Ei 10-15 Min. backen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Das Eiweiss sollte fest sein, das Eigelb je nach Vorliebe weicher oder fester. Im Förmchen servieren.

TIPP: Als Einlage kann beispielsweise auch Lachs oder vorgegartes Gemüse verwendet werden.