AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	Spanien

EIER MIT RAHM UND MANCHEGO-KÄSE



KURZ VORGESTELLT

Eiergerichte sind in Spanien populär, so diese 'Huevos a la crema'. Der Manchego-Käse gibt dem Gericht den iberischen Touch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 dl	Vollrahm	4 Sch	Weissbrot
140 g	Manchego Käse	5 dl	Weisswein, trocken
1	Eigelb	0.5 dl	Weissweinessig
2 EL	Kräuter	4	Ei

ZUBEREITUNG

1. Rahm im Topf erhitzen und den Schafskäse darin unter Rühren schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 Min. schwach köcheln. Eigelb mit etwas heisser Sauce verquirlen und in Sauce einrühren. Gehackte Kräuter, etwa Thymian, Petersilie und Schnittlauch, einstreuen.
2. Brot mit kräftiger Kruste in eine feuerfeste Form legen und mit Weisswein beträufeln.
3. Wasser mit dem Essig in einer Pfanne aufkochen. Die gut gekühlten Eier einzeln aufschlagen und ein Ei nach dem andern ins siedende Wasser gleiten lassen. Mit einer Schöpfkelle auffangen, damit das Ei in Form bleibt. 5 Min. garen lassen, vorsichtig aus dem Wasser heben und in vorbereites lauwarmes Salzwasser legen. So werden Eier nicht hart.
4. Eier auf Brotscheiben legen und mit Käsesauce übergiessen. Im auf 250° C vorgeheizten Backofen 8 Min. gratinieren.

Rezept: Christian Teubner. Aufläufe, Soufflés & Gratins. Teubner 1996 - Foto: compactcook.com