

Cheesy- Baked Eggs



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

4 Champignons, 4 Eier (M)
1 Zwiebel, 100 g Berghüttenkäse
4 EL Sahne, 2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zum Servieren:

¼ Bund Schnittlauch
Brot zum Dippen

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen und 4 kleine Auflaufförmchen einfetten.
2. Jetzt die Zwiebel in kleine Würfel und die Champignons in Scheiben schneiden – alles zusammen mit Butter kräftig anbraten, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Anschließend mit Sahne ablöschen und auf die Förmchen verteilen.
3. Danach die Eier einzeln aufschlagen, je ein Ei in die Förmchen geben – den

- Käse grob reiben, mit je einer Prise Salz und Pfeffer mischen und darüber verteilen.
4. Die Auflaufförmchen auf ein Blech mit hohem Rand setzen und heißes Wasser ringsherum gießen – so für 10 – 15 Minuten (je nachdem, wie flüssig man das Eigelb mag) im Ofen backen und anschließend mit frisch gehacktem Schnittlauch und Brot servieren.