

CLOUD EGGS



Für 2 Portionen

2 Eier • 20g geriebener Parmesan • 1EL gehackter Schnittlauch • Salz

2 Scheiben Bauernbrot • 1TL Butter • 1 Knoblauchzehe

1. Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Bauernbrot in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch fein hacken und mit den Brotwürfeln in die Pfanne hinzugeben. Salzen und solange anrösten bis die Brotwürfel Farbe bekommen. Dann Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Parmesan und Schnittlauch unterheben.

2. Backblech mit Backpapier auslegen und Eiweiß in zwei Häufchen draufgeben. Eine Mulde in die Eischneehäufchen drücken und 4 Minuten backen. Vorsichtig je ein Eigelb in die zuvor geformte Mulde geben und weitere 3-4 Minuten backen. Fertige Cloud Eggs aus dem Ofen nehmen, mit Croutons und Schnittlauch auf zwei Tellern anrichten. Dazu passt ein frühlingshafter Feldsalat mit einer leichten Balsamico Vinaigrette.