



Benötigte Zutaten

4	Semmeln (oder Mini-Baguette)
	Schinken (oder Speck)
	Premium Frischkäse
4	Eier

Muttertags-Frühstück: Ei in der Semmel

Am Sonntag ist Muttertag. Die diesjährige Idee von Fernsehköchin Iris Köck: Ein „Ruck-Zuck-All-Inclusive-Frühstück“ für die Mama. Das Gericht kann man auch gut für eine Jause zubereiten.

Anleitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Semmel oder Mini-Baguette halbieren und aushöhlen.
3. Zuerst mit Frischkäse, dann mit Schinken oder Speck auskleiden. Danach das Ei vorsichtig in das Gebäck setzen und bei 200 Grad ca. 5 Minuten backen.
4. Mit frischem Schnittlauch oder Kresse bestreuen und am besten ans Bett servieren!



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten