

Überbackene Eier-Schnitten

Pikanter, vegetarischer Brotaufstrich auf leckerem Brot

etwa 40 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Zutaten:

4 Eier (Größe M)

1 Bund Schnittlauch

300 g Dr. Oetker Crème légère

200 g geriebener Gouda

1 TL mittelscharfer Senf

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 10 Scheiben Bauernbrot

(etwa 500 g)

1 Vorbereiten:

Eier hart kochen und erkalten lassen. Eier in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Etwa 2 EL Schnittlauchröllchen für die Dekoration beiseitelegen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Zubereiten:

Eiwürfel, Crème légère, Gouda, Senf und Schnittlauchröllchen verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Brotscheiben vierteln und auf das Backblech legen. Creme darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

Brotscheiben mit Schnittlauchröllchen bestreuen und warm oder kalt servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Bauernbrot können Sie auch gut Baguette oder Kürbiskernbrot verwenden.
- Je nach Größe der Brotscheiben kann die Crememenge variieren.
- Nach Belieben mit Eischeiben garnieren.

