

Gebackene Eier mit Aivar

Tutti i Sensi



www.sydneyfrances.com

Schwierigkeitsstufe: leicht

Zutatenliste (für 2 Personen):

Öl

- 120g Pelagonia AIVAR
- 75g Feta Käse
- 2 Eier
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken
- 1 TL frischer Thymian oder
- ¼ TL getrockneter Thymian

1. Ofen auf 190° vorheizen

2. Pfanne mit Öl bestreichen und auf mittlerer Stufe erhitzen.

3. Aivar mit der Hälfte des Fetas vermischen

4. Mischung in die erhitzte Pfanne geben und eine Minute lang kochen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Von der Kochplatte nehmen und mithilfe eines Löffels Platz für 2 Eier machen.

6. Eier in die freien Stellen setzen und das gesamte Pfannengericht mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

7. Im Ofen für 8 bis 10 Minuten backen lassen, bis die Eier gekocht sind.

8. Aus dem Ofen nehmen, den restlichen Käse hinzufügen und sofort servieren.

Rezept von April 2017