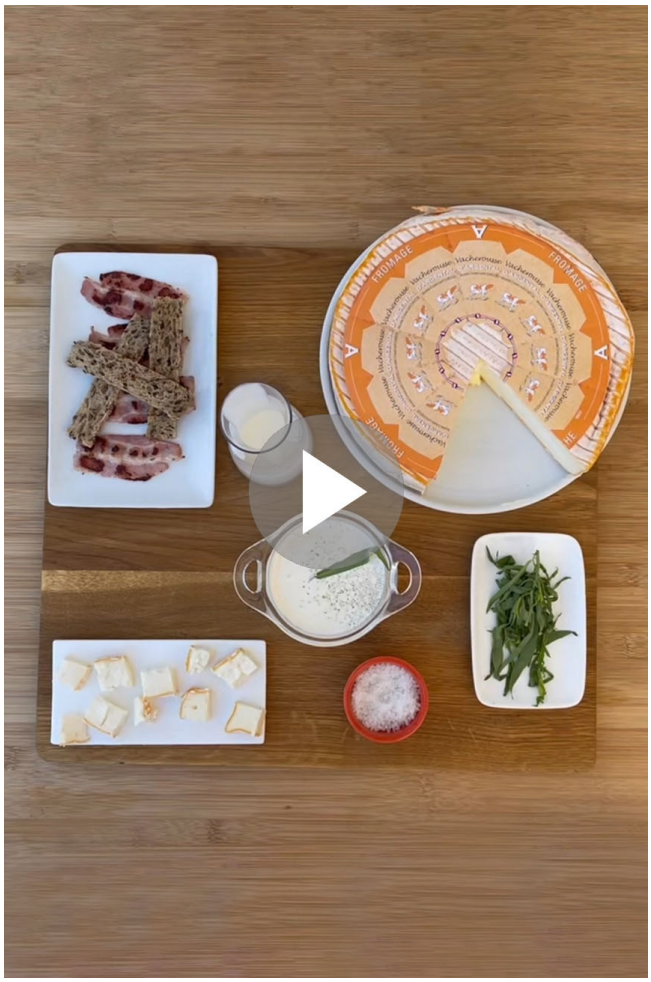
Ei im Topf, Vacherousse d’Argental und Bauernspeck



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **16 min.**

Zutaten

- 160 g Vacherousse d’Argental
- 4 Eier
- 240 g flüssige Sahne
- 160 g Bauernspeck
- 4 Estragon Zweige
- 4 Scheiben Landbrot
- Rosa Pfefferbeeren und Haselnüsse
- Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

Kochhinweise: 10 Minuten bei Sahne auf Zimmertemperatur oder 6 Minuten bei aufgewärmter Sahne

1. Braten Sie den Räucherspeck in einer Pfanne mit den Bauernbrotscheiben an.
2. Gießen Sie die flüssige Sahne in ein kleines Auflaufförmchen. Geben Sie das Ei, die zuvor geschnittenen Käsestücke und die Estragon Zweige hinzu. Nach Geschmack pfeffern und salzen.
3. Kochen Sie die Mischung 10 Minuten lang im Wasserbad.
4. Legen Sie die Speckstücke und das in Schnittchen geschnittene Landbrot auf die Zubereitung.
5. Vor dem Servieren Haselnüsse und rosa Beeren hinzufügen.

Sehen Sie sich unser Rezept in diesem Video an
https://player.vimeo.com/video/667724140?h=cc3ae59666