

Gebackenes Ei in Frühstücks-Porridge

Zubereitungszeit 40 Min.

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Speck
- ½ Bund gemischte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
- 200 g Haferflocken-Mischung für Porridge (z.B. von 3Bears)
- 400 ml Weihenstephan Milch
- 400 ml Gemüsebrühe
- 4 Eier
- 4 Flocken Weihenstephan Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Formen
- Salz und Pfeffer
- Etwas Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 kleine ofenfeste Formen (ca. Ø 10-12cm) mit Butter fetten. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken, einige davon beiseite stellen.

Haferflocken-Mischung unter Rühren in Milch und Brühe kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze etwas eindicken lassen. Ausgelassenen Speck und gehackte Kräuter unterheben und in die gefetteten Formen geben. Jeweils 1 Ei darüber schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und je eine Butterflocke hinaufgeben. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. backen.

Formen aus dem Ofen nehmen, mit restlichen Kräutern garnieren und auf Tellern servieren.