



## *Cremiges Käse-Spiegelei aus dem Ofen*

### Zutaten für 2 Personen:

4 Eier  
1 EL Butter  
50 g Käse nach Wahl (z.B. Mozzarella, Gouda, Emmentaler)  
50 ml Milch  
1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten  
Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Die Butter in einer ofenfesten Form im Ofen bereits schmelzen lassen. Den Käse in groben Stücken in der Form verteilen, die Eier einschlagen und die Milch seitlich eingießen. Die Eier mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und für ca. 7 Min. im Ofen garen. Am Ende mit Salz + Pfeffer würzen.

### Hinweis:

Behalte die Eierspeise im Auge, sodass das Eigelb noch leicht flüssig ist. Die Garzeit variiert je nach Größe der Eier und Auflaufform.

### Tipp:

Wer es gerne herzhaft mag, kann noch Speckstreifen zwischen den Eigelben verteilen.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)