

EIN TOPF HEIMAT Rezept

Scheveninger Eier

100 g geräucherter Schinkenspeck in Scheiben

100-150 g Edamer oder Gouda, in Scheiben

50 g des gleichen Käses, gerieben

4-6 Eier

150 ml saure Sahne

2 TL Senf

Muskat, gerieben

Cayennepfeffer

Salz

1 EL Olivenöl

(Quelle: Horst Dolgner & Evert Kornmayer:
Klassische & moderne Rezepte aus Holland)

Ofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schinkenspeck-Scheiben darauf auslegen. Im Ofen backen, bis sie knusperig sind (zirka 8-10 Minuten).

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Die krossen Speckscheiben auf dem Boden der Form auslegen. Die Käsescheiben über dem Speck verteilen. 4-6 Eier aufschlagen und diese einzeln auf die Käsescheiben gleiten lassen.

Saure Sahne mit dem Senf dem Salz und dem Cayennepfeffer vermischen und die Masse vorsichtig um und auf den Eiern verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen bei 200 °C Unter-/Oberhitze zirka 20 Minuten golden backen. Heiß servieren.