Eier aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

	Den Backofen auf 190°C vorheizen.
4 frische Eier	und
4 EL Schlagsahne	zusammen mit
Salz und Pfeffer	schaumig rühren, beiseitestellen.
2 Frühlingszwiebeln	in feine Ringe schneiden und auf 4 feuerfeste Förmchen verteilen.
2 TL frisch gehackte Kräuter	ebenfalls auf die 4 Förmchen verteilen, dann die Eiermasse gleichmäßig auf die 4 Förmchen verteilen und mit einer Gabel noch einmal kurz aufschlagen.
4 Scheiben Speck oder Schinken	in feine Streifen schneiden und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
	Die Eier auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 10 - 12 Minuten stocken lassen.
	Die Eier aus dem Ofen nehmen, mit
2 EL frisch gehackten Kräutern	bestreuen und sofort servieren.

Variationen: Anstatt des Specks können auch Serano-Schinken, Lachs, Krabben, Paprika oder getrocknete Tomaten genommen werden.

Das erste Mal zubereitet: Februar 2009