

Gefüllte Eierbrötchen



Das brauchst du:

| | | |
|-------|------------------|------------------|
| 4 | Brötchen | * Brötchenmesser |
| etwas | Butter | * evtl. Alufolie |
| 4 | kleine Eier | * Brettchen |
| 150 g | geriebener Käse | * kleines Messer |
| 150 g | Schinkenwürfel | |
| 2 | Tomaten | |
| 6 | Champignons | |
| etwas | Salz und Pfeffer | |

So geht´s:

Heizt den Ofen auf 180 Celsius vor.

1. Schneidet das obere Drittel der Brötchen ab und höhlt die Brötchen aus. Streicht sie innen mit Butter ein.

Falls sie nicht von allein stehen, formt ihr für jedes Brötchen ein "Nest" aus

2. Alufolie und platziert die Brötchen darin auf dem Blech - so kippen sie nicht um.
3. Schneidet die Tomaten und Champignons in kleine Würfel.
4. Füllt die hohlen Brötchen mit Käse, Schinken, Tomaten und Champignons.
6. Schlagt zuletzt je ein Ei darüber, würzt sie mit Pfeffer und Salz und backt die Brötchen nun für 15 bis 20 Minuten im Ofen.

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/15919-rtkl-resteverwertung-gefulltes-eierbroetchen> 07.01.21 - 11:05 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt