



Oeufs en Cocotte, mit geschmolzenen Tomaten und Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Genug von den harten, kalten Frühstückseiern? Warum nicht einmal diese köstlichen „Oeufs en Cocotte“

Zutaten

- 4 tauforsche Eier
- 4 Tl gekochter Schinken in kleinen Würfeln
- 1 vollreife Tomate, geschält, entkernt, klein in „Tomate concassée“
- 2 Tl frischer Schnittlauch, gekackt
- 4 Tl Crème fraiche
- Etwas flüssige Butter zum Ausstreichen der Förmchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die feuerfesten Portionsförmchen (notfalls Kaffeetassen) mit flüssiger Butter ausstreichen. 1 Tl Tomate concassée hinein geben. etwas Salzen, pfeffern und frischen Schnittlauch darüber streuen. Dann folgt der Schinken und jeweils 1 Tl Crème fraiche und 1 ganzes Ei.

Schritt2

Nunmehr einen ausreichend großen Topf, ca. 2 cm mit Wasser aufgießen, die Förmchen hinein geben und für 6 - 8 min. in den auf 190° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt3

In den Förmchen, direkt aus dem Ofen zu Tisch geben.

Tags: abwechslungsreich auf dem Frühstückstisch, einfach und schnell, gut vorzubereiten, herzhaft

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oeufs-en-cocotte-mit-geschmolzenen-tomaten-und-schinken/>