



Baked Bread Bowls



30 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

4	runde Brötchen – z.B. Vollkornbrötchen
8 Scheiben	geräucherter Speck
2 Eckerl	 Rupp s'beschte Sortiment
4 EL	Crème Fraîche
4	Bio Eier (Größe S)

Außerdem:

1 Bund	Barba di Frate
2 EL	Zitronenöl oder Olivenöl
	Salz, Pfeffer

CopyRight: @gaumenpoesie

Zubereitung

- Zubereitung:** Den Backofen auf 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden einer ofenfesten Form mit Backpapier auslegen. Die Deckel der Brötchen möglichst gerade abschneiden und die Brötchen vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Die Brötchen mit Abstand zu einander in die Form setzen.
- Zum Füllen:** Jeweils eine Scheibe Speck auf dem Boden der Brötchen platzieren. Die Schmelzkäse-Ecken halbieren und auf die Speckscheiben legen. Mit einem Teelöffel möglichst glatt streichen und den Sauerrahm auf Brote verteilen. Jeweils ein Ei aufschlagen und vorsichtig in die einzelnen Mulden der Brötchen gleiten lassen. Alles nach Geschmack salzen und pfeffern und für ca. 20 Minuten im unteren Backofen dritteln backen. Die Brötchen aus dem Backofen holen und die Form mit einer ofenfesten Folie bedecken. Die Eier können so schneller garen und die Brötchen verbrennen nicht. Die Form nach Ende der Backzeit aus dem Backofen holen und die Folie vorsichtig entfernen. Den restlichen Speck auf den Brötchen verteilen und alles nochmal in den Ofen geben bis der Speck leicht Farbe angenommen hat, aber nicht verbrannt ist.

3

Für den Mönchsbart: In der Zwischenzeit den Barba di Frate gründlich reinigen von Verschmutzungen befreien. Den sauberen Mönchsbart trocken schütteln. Das Zitronenöl in einer Pfanne erhitzen und den Mönchsbart kurz anbraten. Er sollte noch Biss haben, da er relativ schnell zusammenfällt. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

4

Zum Genießen: Die Brötchen aus dem Ofen holen und zusammen mit dem Mönchsbart auf Teller verteilen. Die noch heißen Brötchen genießen.
