



Rezepte > Frühstück

# Cloud Eggs mit Schinken und Schnittlauch

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	1 EL
Speckstreifen	100 g
Schnittlauch, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eigelb für später aufbewahren. In den Mixbehälter Eiweiß geben und 3 Min./Stufe 4 aufschlagen. In 4 Portionen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit einem Löffel jeweils eine Vertiefung in den Eischnee drücken und jeweils 1 Eigelb hineingeben. Cloud Eggs für ca. 10 Min. im Ofen backen. Mixbehälter säubern.
2. Zwiebel halbieren und schälen. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 1 EL Öl und Speckstreifen zugeben und für 4 Min./Anbratstufe braten.
3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Schnittlauch mit Speck und Zwiebeln mischen.
4. Cloud Eggs vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller anrichten und mit Speck und Schnittlauch bestreut servieren.

Viel Freude am Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g