

Rezepte > Frühstück

## Gebackenes Ei im Baguette

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 10min





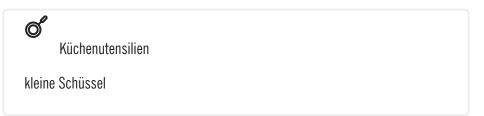
#### Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	10 g
Knoblauchzehen	0.5 St.
Cherrytomaten	50 g
Butter	2 EL
Salz	
Baguette	1 St.
Eier	4 St.

Pfeffer, schwarz gemahlen

### Zubereitung



- 1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen und vierteln.
- 2. In einer Schüssel weiche Butter mit Petersilie und Knoblauch vermengen. Mit Salz würzen. Im Baguette 4 etwa 8 cm große Mulden aushöhlen. Mulden mit Petersilienbutter bestreichen. Eier einzeln in eine Schüssel aufschlagen und jeweils in eine Mulde geben. Tomaten darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
- 3. Eier-Baguette aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Die ausgehölten Baguettereste kannst du klein schneiden und trocknen lassen. Klein geraspelt kannst du es als Paniermehl verwenden.

Dazu passt ein grüner Salat.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g