

Eier im Glas

ZUTATEN

Kochschinken Schnittlauch Eier (2 Stück pro Person) Salz Pfeffer kleine Einmachgläser



ZUBEREITUNG:

Schinken in kleine Streifen und Schnittlauch in Röllchen schneiden. In jedes Glas Schinkenstreifen und Schnittlauch auf den Boden geben (etwas zur Dekoration zurückbehalten). Anschließend in jedes Glas zwei Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Gläser verschließen.





Die Gläser kurz vor dem Servieren in einen Topf mit etwas kochendem Wasser stellen. Mit kochendem Wasser auffüllen, so dass die Gläser bis ca. 1cm unter dem Rand im Wasser stehen. Ca. 8-10 Minuten kochen lassen.

Die Gläser aufschrauben, mit Schinkenstreifen und Schnittlauch garnieren und servieren. Dazu schmeckt frisches Brot.

Guten Appetit