

Coddle Egg 3

Zutaten

- 2 Eier
- 3EL Parmesangerieben
- 3EL roher Schinkengewürfelt
- Butter
- 2 Egg Coddler

Anleitungen

1. Setzt ein kleinen Topf mit Wasser auf und bringt es zum Kochen. Parallel solltet ihr schon mal etwas Wasser im Wasserkocher erhitzen, falls ihr nachher noch etwas zum Nachschütten benötigt.
2. Schraubt die Egg Coddler auf und fettet sie mit Butterschmalz ein. Am besten geht das übrigens mit den Fingern. Mit einem Backpinsel bricht man sich nur unnötig einen ab!
3. Gebt ein Viertel des geriebenen Parmesans in die gefetteten Egg Coddler.
4. Darauf kommt ein Viertel des gewürfelten Schinkens.
5. Schlagt je Egg Coddler vorsichtig ein Ei auf und lasst es in den Egg Coddler gleiten.
6. Darauf kommen wieder jeweils ein Viertel des Käses und der Schinkenwürfel.
7. Schraubt die Egg Coddler zu und stellt sie in das kochende Wasser.
8. Achtet darauf, dass das Wasser bis an den Deckelrand heranreicht. Notfalls noch etwas kochendes Wasser nachschütten.
9. Je nach Wunsch werden die Egg Coddler jetzt zwischen 11 (eher weich) und 13 Minuten (ziemlich hart) Minuten gekocht.
10. Am Deckelring rausheben und sofort servieren, da sie noch nachgaren. Ich habe extra für euch sofort ein Löffelchen gegessen, damit ihr auch das Innenleben erkennen könnt...
11. Wenn ihr Weckgläschen nehmt, solltet ihr die Klammern benutzen, mit denen man die Deckel fürs Einkochen befestigt. Sonst schepperts die ganze Zeit beim Kochen und es geht zuviel Hitze verloren.
12. Alternativen: statt Schinken und Käse kann man natürlich auch kleingewürfelte Champignons mit Zwiebeln und etwas Knoblauch sowie etwas Petersilie andünsten und zu dem Ei in den Egg Coddler geben. Genauso gut schmecken kleine Paprika- und Olivenwürfelchen mit etwas Knoblauch dazu. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt...