



Brotkörbchen, Salame Rapellino Classico und Eier

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 8 Scheiben Toastbrot ohne Kruste
- 160g Salame Classico
- 80g ausgelassene Butter
- 8 Eier
- n.b. Schnittlauch
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Man pinselt die Vertiefungen einer Muffinbackform für 6 Portionen mit Butter aus.
2. Die Brotscheiben werden mit einem Nudelholz flachgedrückt und die Vertiefungen der Backform damit ausgekleidet und mit ausgelassener Butter bepinselt.
3. Auf das Brot legt man 2 oder 3 Scheiben Salami Classico und drückt sie in die Backform, legt in der Mitte darauf ein rohes Ei, würzt mit einer Spitze Salz und einer Prise Pfeffer.
4. Die Brotkörbchen stellt man für 15 – 18 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Herd, bis das Eiweiss geronnen ist.
5. Ausserhalb des Herdes überstreut man sie mit fein geschnittenem Schnittlauch und serviert.
6. Wenn das Eigelb mehr flüssig sein soll, gibt man in die Körbchen nur das Eiweiss und, wenn es quasi geronnen ist, dann das Eigelb und beendet das Rösten.