

R e z e p t

# GEBACKENE EIER IN AVOCADO



# GEBACKENE EIER IN AVOCADO

O s t e r r e z e p t e

Kontributor: **JENN DAVIS**



AUSGABE

sisterMAG47

## Z u t a t e n

---

- 2 Avocados, halbiert und entkernt
  - 4 Eier aus Freilandhaltung  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
  - 1 EL gehackter Schnittlauch
- 

**SCHRITT 1** Den Ofen auf 180 C vorheizen.

**SCHRITT 2** Ein Backblech leicht ölen.

**SCHRITT 3** Zwei Esslöffel Avocado-Fleisch (oder mehr, wenn nötig) aus der Mitte der Frucht aushöhlen, sodass eine kleine Kuhle entsteht.

**SCHRITT 4** Vorsichtig ein Ei aufbrechen und es in die Kuhle gleiten lassen – das Eigelb darf nicht kaputt gehen. Mit den restlichen Eiern wiederholen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**SCHRITT 5** Avocados in den Ofen stellen und backen, bis das Eiweiß gestockt und die Eigelbe noch flüssig sind (ca. 20 Minuten). Mit Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

