

Pochierte Eier in Emmentaler-Creme

Für 8 kleine Souffléförmchen



1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
150g milder Emmentaler AOC
100g saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 Eier

Zubereitung:

- Schnittlauch in Röllchen schneiden, ein wenig davon für die Garnitur reservieren.
- Emmentaler AOC fein reiben.
- Kräuter mit 100 g Käse und dem Sauerrahm verrühren, würzen.
- Mischung in ausgebutterte Souffléförmchen verteilen.
- Eier sorgfältig in die Förmchen aufschlagen.
- Mit dem restlichen Emmentaler AOC bestreuen.
- Für etwa 10 Minuten in den 220 Grad heißen Ofen stellen, bis die Eier gestockt sind und die Oberfläche goldgelb überbacken ist.
- Mit Schnittlauch bestreuen