

Schinken-Ei-Lasagne

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

200g Geselchter-Schinken
9 Eier
300g Creme fraîche
50g Butter
1 TL Senf
2 Stiele Petersilie, gehackt
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
½ TL Sriracha-Sauce
Etwas Salat
Etwas Oberskren
Preiselbeeren zum Garnieren



Zubereitung

Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und danach schälen. 5 Eier klein hacken und die restlichen 4 beiseitelegen.

Creme fraîche, Butter, Senf, Salz, Pfeffer, Sriracha-Sauce, Petersilie mit den gehackten Eiern gut verrühren. Die restlichen Eier in Scheiben schneiden.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Beginnend mit dem Geselchten Schinken, die Kastenform belegen. Abwechselnd mit der Ei-Masse, geschnittene Eier und Geselchtem Schinken schichten. Abschließend mit Geselchtem Schinken belegen.

Die befüllte Kastenform mit Folie abdecken und für einige Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, in Stücke schneiden und mit Oberskren, Preiselbeeren und Salat servieren.

Tipp

Perfekt zum Vorbereiten für den nächsten Tag. Ideal als Vorspeise oder Beilage.

Portionen

4 Portionen

Dauer

180 Minuten

davon Vorbereitung: 10 Minuten

davon Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

