



Cloud Eggs

auf geröstetem Brot



Zutaten für 4 Personen:

Cloud Eggs Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier vorsichtig trennen, sodass möglichst das Eigelb heile bleibt.

4 Eier
1 EL geriebener Parmesan
Salt
Pfeffer

Das Eiweiß mit einer Prise Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse so standhaft ist, dass sie beim Umdrehen der Schüssel nicht herausfällt. Den Parmesan unter die Eier rühren.

Außerdem

4 Scheiben Haferbrot (n.B.)
1 Bund frisches Basilikum
Butter oder Avocado
zum Bestreichen der Brote

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Eischnee anschließend in 4 Häufchen auf dem Blech verteilen. Mit einem Löffel Mulden in die Mitte der Eischnee-Häufchen drücken und hier hinein das jeweils ein Eigelb platzieren.

Im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen. In einer Pfanne oder im Toaster die Brote rösten. Mit Butter oder Avocado Creme bestreichen, frisches Basilikum auf dem Brot verteilen, Cloud Egg darauf legen und mit Pfeffer würzen.

Gut passt hier auch eine Scheibe Käse unter das Ei.