

Bagel mit Ei und Schinken

Vorspeise

Eier

Fingerfood

Gartenparty

ZUBEREITUNG

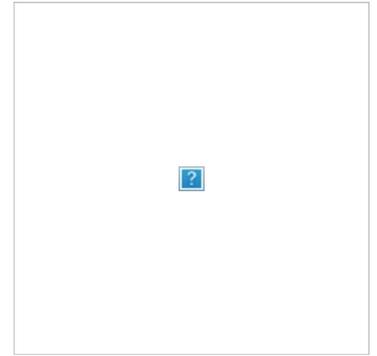
SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Parmesan hobeln. Die Bagels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Sollte das Loch in der Mitte sehr eng sein, den Bagelring rundherum vorsichtig etwas auseinander drücken, um das Loch zu weiten. Dort hinein jeweils eine Scheibe Schinken legen und vorsichtig nach unten drücken, damit eine Mulde entsteht.

Eier einzeln aufschlagen und auf den Schinken gleiten lassen. Mit etwas MAGGI Würze beträufeln. Parmesan Flocken darauf verteilen und im Backofen ca. 10 Min. garen, bis die Eier gestockt sind. Bagel mit Schnittlauch bestreuen. Kräftig mit MAGGI Würze würzen und frisch servieren.

Tipp: Zusätzlich können Tomatenwürfeln und frisch aufgeschnittene Avocadostreifen mit auf die Bagels geben werden. Diese mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.



ZUTATEN

1/2 Bund Schnittlauch

50 g Parmesan

4 Bagels (zum Fertigbacken)

4 Scheiben gekochter Schinken

4 Eier

etwas MAGGI Würze