

Gorgonzola - Eier

Zutaten:

200 g Schlagsahne
200 g Gorgonzola
300 g passierte Tomaten
250 ml Milch
8 hart gekochte Eier
40 g Mehl
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

- Butter in einem Topf schmelzen.
- Mehl einrühren und anschwitzen lassen.
- Milch und Tomaten einrühren.
- Alles gut verrühren und fünf Minuten köcheln lassen.
- Die gepressten Knoblauchzehen und die Sahne unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eier längs halbieren und das Eigelb herauslösen.
- Eigelb und Gorgonzola verrühren (pürieren).
- Käse - Ei - Masse pfeffern.
- Die leeren Eierhälften mit der gepfefferten Masse füllen.
- Tomatensauce in eine Auflaufform geben.
- Eierhälften in die Sauce setzen.
- Bei 200° C etwa 15 Minuten überbacken.
- Dazu passt Baguette oder Fladenbrot vom Knödelschorsch.