

Feierabend-Baguettes mit Bratwurst und Ei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Baguettes

6 Baguette-Brötchen (oder Ciabatta-Brötchen)
2 Bratwürstchen
8 Eier
100 ml Sahne
150 g geriebener Cheddar
3 Frühlingszwiebeln
Butter oder Öl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Was zum Frühstück schmeckt, ist auch zum Abendessen lecker. Wenn du in das knusprige Baguette beißt und die saftige Füllung schmeckst, dann weißt du: Es ist Feierabend. Gefüllt mit saftigem Ei, schmelzendem Cheddar und würzigen Bratwürstchen sind die All-in-one-Baguettes noch schneller verputzt als sie gebacken sind.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Baguettesdeckel abschneiden und Baguettes aushöhlen, so dass kleine "Boote" entstehen.

- 3 -

Bratwürstchen mit etwas Fett goldbraun braten und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- 4 -

Eier mit Sahne verquirlen, Cheddar unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls unter die Eier rühren.

- 5 -

Eimasse gleichmäßig in die Mulden der ausgehöhlten Baguettes gießen. Bratwurst auf der Eimasse verteilen. Baguettes im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist.