

PORTIONEN

1

ZEIT GESAMT

15 min

LEVEL

easy

Rezept

## EI IM RING

---

Auch wenn es häufig das Ei am Sonntag ist, so muss es ja nicht jedes Mal gleich aussehen und schmecken. Daher gibt es bei uns immer mal wieder verschiedene **Versionen** vom **Frühstücksei**.

Speck oder Bacon gehört ja meist dazu, daher ist er auch in diesem Rezept natürlich vorhanden. Kein Käse? Aber, na klar, ist auch Käse dabei, keine Sorge.

Dieses Mal habe ich das Frühstücksei in einem Ring gebändigt, der sich super auf einem Teller platzieren lässt. Während das Ei gemütlich vor sich hin gart und brutzelt, kannst Du entspannt den Frühstückstisch decken und Dir eine Tasse **Kaffee** einschenken. Nicht schlecht, oder?

Hast Du auch Lust auf ein Ei im Ring?

Viel Spass damit.

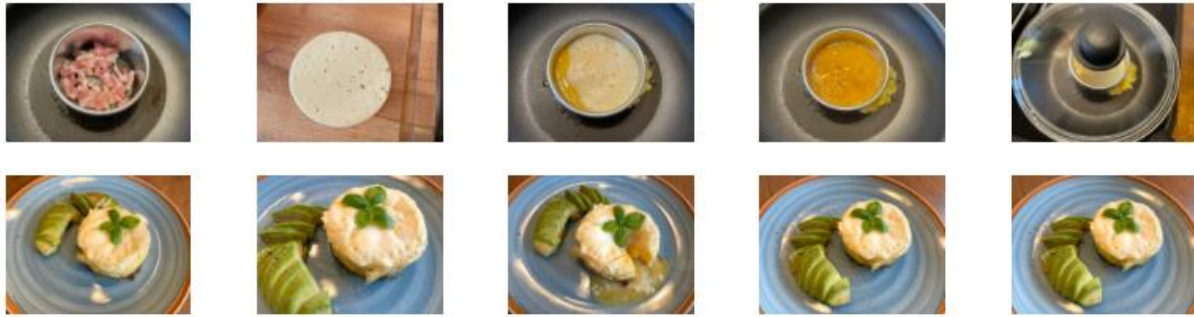


## ZUTATEN

---

- 1-2 Eier (bei mir immer Größe L)
- Speckwürfel
- 1 Scheibe Käse nach Wahl

*Ein Sonntag ohne Frühstücksei? Nein, nein, nein, das geht gar nicht!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Fette eine Pfanne und einen Servier-/Tortenring ein und platziere ihn oder eine Ausstechform (wie bei mir) auf dem Pfannenboden. Die Form sollte möglichst plan auf dem Pfannenboden aufliegen, sodass keine Flüssigkeit aus dem Ring heraus laufen kann.

### SCHRITT 2

Erhitze die Pfanne auf das untere Drittel der möglichen Temperatur.  
Streue die Speckwürfel in den Ring. Die Menge sollte in etwa so bemessen sein, dass der Boden bedeckt ist.

### SCHRITT 3

Verquirle 1-2 Eier und schütte sie dann auf die Speckwürfel in die Form. Schneide eine Käsescheibe so zurecht, dass sie in die Form hineinpasst und gib die Scheibe dann oben auf die Eiermasse.

### SCHRITT 4

Lass das Ei jetzt bei geschlossenem Deckel ca. 10-12 min stocken. Die Masse sollte in etwa wie bei einem Rührei von der Konsistenz her sein. Wenn Du vorsichtig mit einer Gabel am Rand der Form prüfst, kannst Du feststellen, ob das Ei schon wachweich geworden ist. Wenn Du es noch fester haben möchtest, lässt Du es noch ein bisschen länger in der Pfanne.

### SCHRITT 5

Hat es die gewünschte Konsistenz (bei mir darf es gerne innen noch etwas flüssig sein), nimmst Du die Form mit einem Schieber vorsichtig aus der Pfanne heraus und stellst es samt Ring auf den Teller. Löse vorsichtig den Rand vom Ring ab und ziehe dann den Ring nach oben ab.

### SCHRITT 6

Fertig ist das Ei im Ring und Du kannst entspannt frühstücken. Viel Spass!