

Ei vom Grill, zart schmelzender Morbier AOP Xavier David

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 160 g Morbier AOP Xavier David
- 4 große Eier
- 20 g Butter
- Ein paar Blätter glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Geben Sie etwas Butter in kleine gusseiserne Förmchen, schlagen Sie ein Ei darüber auf. Geben Sie dann große Käsewürfel darauf (mit Rinde).



3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Auf dem Grill mit geschlossenem Deckel ca. 6 Minuten garen lassen.
5. Mit ein paar Blättern glatte Petersilie dekorieren und in der heißen Pfanne servieren, dazu getoastete Brotstäbchen reichen.

? **Tipp:** Wer es besonders herzhaft mag, kann dieses Rezept auch mit Chorizo-Scheiben verfeinern.