

Gebackene Eier



EINKAUFSZETTEL

- 🥚 10 Eier
- 🥚 150g Mehl
- 🥚 150g Semmelbrösel
- 🥚 Sonnenblumenöl zum Frittieren
- 🥚 je eine Prise Salz und Pfeffer
- 🥚 Oregano
- 🥚 geriebene Haselnüsse
- 🥚 Chiliflocken
- 🥚 Senfkörner

ZUBEREITUNG

1. Sechs Eier hart kochen. Vier Eier in einem tiefen Teller oder einer flachen Schüssel verquirlen.
2. Mehl und Semmelbrösel in je einen Teller geben.
3. Semmelbrösel mit geriebenen Haselnüssen vermengen und nach Belieben würzen, zum Beispiel mit Oregano, Salz und Pfeffer.
4. Die Eier abschrecken, abkühlen lassen und schälen.
5. Nun zuerst in Mehl, dann in den Eiern und abschließend in den Semmelbröseln wälzen.
6. Die Eier in heißem Fett goldbraun backen. Dafür entweder eine Fritteuse oder einen hohen Topf verwenden. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen, das Öl kann sehr heiß werden.
7. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und genießen.

