

# CAMBOZOLA-Oeuf Cocotte (Eier aus dem Ofen)



15 Minuten



1 Portion

## ZUTATEN:

- 150 g CAMBOZOLA
- 1 Ei
- 1 Schuss Sahne
- 1 Handvoll Schnittlauch
- Salz

## Für die Croutons

- Brotstücke
- etwas Butter



## ZUBEREITUNG:

1. Das Ei in ein kleines ofenfestes Gefäß schlagen, die Sahne und den gewürfelten CAMBOZOLA hinzugeben. Bei 180 Grad für 7 Minuten in den Ofen und anschließend etwas Schnittlauch hinzugeben und mit Salz abschmecken.
2. Für die Croutons die Brotstücke mit etwas Butter anbraten.
3. Anschließend mit Croutons anrichten.