

Geröstetes Gemüse mit pochiertem Ei und Camembert

Für 8 Personen

- 24 Perlzwiebeln
- 4 Bund Bohnen
- 8 Zucchini, geputzt und in dicke Scheiben geschnitten
- 4 Auberginen, in 2,5 cm grosse Stücke geschnitten
- 16 Knoblauchzehen, geschält
- 160 ml Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL Zitronensaft
- 10 Eier
- 500 g Camembert, in 2,5 cm grosse Stücke geschnitten

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und die Wurzelscheiben so abschneiden, dass die Zwiebeln nicht auseinander fallen.

Zwiebeln, Bohnen Zucchini, Auberginen und Knoblauch in einen Bräter geben, mit Öl beträufeln und sorgfältig durchheben, um sie mit dem Öl zu überziehen. Das Gemüse nach Geschmack salzen und pfeffern und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen, dann mit dem Zitronensaft beträufeln und noch einmal 10 Minuten garen.

Inzwischen in einer großen Pfanne Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze so weit reduzieren, dass es noch köchelt. Ein Ei in eine Untertasse schlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren, dabei darauf achten, dass sie sich nicht berühren. Auf ganz schwache Hitze herunterschalten und die Eier 3 Minuten garen.

Gemüse auf zehn kleine, ofenfeste Formen verteilen und den Camembert daraufsetzen. Die Formen für etwa 2-3 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen, bis der Käse gerade zu schmelzen beginnt. In jedes Förmchen für etwa 2-3 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen, bis der Käse gerade zu schmelzen beginnt. In jedes Förmchen ein Ei setzen und Salz und Pfeffer nach Geschmack darüber geben, dann sofort servieren.