

Eierschlupf

für 4 Personen

4 - 6 hartgekochte Eier	ganz in eine Auflaufform legen,
2 große Zwiebeln	in Ringe schneiden, in
1 EL Butter	glasig dünsten und über die
	Eier geben,
Salz und Pfeffer 2	darüber streuen.
Für die Soße:	
30 g Butter	} helle Soße bereiten und 6 - 8 Minuten
30 g Mehl	} köcheln lassen
1/2 Liter Würfelbrühe	}
1/8 l Sahne	unterrühren, vom Herd nehmen
75 g geriebenen Käse	unterrühren und mit
Muskatnuss	abschmecken
	Die Soße über die Zwiebeln geben
	und 15 Minuten
	bei 250 Grad überbacken
	(Umluft: 200 Grad)
Geröstete, zerpfückte Speckstreifen	darüber geben und mit Weißbrot servieren.