

Frittierte Eier

Für 4 Personen:

400 ml Keimöl 8 große, frische Bio-Eier

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Keimöl in einer hochwandigen Pfanne auf etwa 180°C erhitzen. Die Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen und langsam in das heiße Fett gleiten lassen. Jedes Ei 2 Minuten frittieren. Anschließend herausnehmen und im Backofen warm halten.

Christian Henze am 01. Juni 2018