

**Überbackene Ostereier****Zutaten**

- 6 hart gekochte Ostereier
- 3 Zwiebeln
- 100g Pancetta
- 1 grüne Paprikaschote
- 200g Bergkäse
- 100ml Sahne
- 100g Cracker
- Butter, Meersalz, Pfeffer

**Zubereitung**

- Die Zwiebeln quer halbieren und längs in feine Streifen schneiden, Pancetta ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
- Die entkernte Paprikaschote klein würfeln. Den Bergkäse reiben, die Cracker zerbröseln.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine kleine Auflaufform leicht einbuttern.
- Die Zwiebeln mit dem Pancetta und Paprika in der Butter glasig dünsten. Die gepellten Eier in dünne Scheiben schneiden und die Form mit einer Lage davon auslegen.
- Die Hälfte der Zwiebelmischung, des Käse und die Hälfte der Crackerbrösel darüber verteilen, salzen und pfeffern, dann dasselbe Schichten noch einmal.
- Zum Schluss die Sahne darüber träufeln und das ganze 30 Minuten überbacken. Heiß servieren.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote