Eier im Spinatnest

Das Rezept für Versunkene Eier im Spinatnest präsentiert die klassischen Zutaten Kartoffeln, Spinat und Ei auf besonders innovative Weise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln
2 Stk.	Schalottenzwiebeln
2 Stk.	Knoblauch
2 EL	Butter
650 g	Spinat (TK)
250 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Muskatnuss (frisch gerieben)
4 Stk.	Eier (groß)
100 g	Käse
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für **Eier im Spinatnest** den Backofen auf 180°C vorheizen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat hinzufügen und bei kleiner Hitze dünsten lassen, bis er komplett aufgetaut ist.

3. In einem kleinen Topf 2/3 des Schlagobers zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Weitere 3 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Edamer

reiben und eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

4. Die Kartoffeln in die Auflaufform füllen und darauf den Spinat verteilen. Mit einem Löffel so viele Mulden in den Spinat drücken, wie Eier hineingefüllt werden sollen. Vorsichtig in jede Mulde ein rohes Ei schlagen. Den restlichen Schlagobers über den Spinat gießen und mit Käse bestreuen, dabei die Eigelbe aussparen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und servieren.

Tipp

Vor dem Servieren die versunkenen Eier im Spinatnest mit etwas Paprikapulver bestäuben.