

Versunkene Eier im Spinatnest

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

600 g Kartoffeln (gekocht, gepellt) 2 250 ml Sahne 1 Prise Salz 1 Prise
Schalotten 2 Knoblauchzehen 2 EL Pfeffer Muskatnuss (gerieben, frisch) 4
Margarine 675 g Spinat (tiefgefroren) Eier (groß) 100 g Edamer (gerieben)

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.
2. In der heißen Margarine glasig andünsten
3. Spinat zugeben und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel dünsten, bis der Spinat aufgetaut ist.
4. Dann etwa 2/3 der Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Ca. 3 Minuten ziehen lassen.
6. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.
7. Den Spinat auf den Kartoffeln gleichmäßig verteilen. Mit einem Löffel vier Vertiefungen in den Spinat drücken und in jede Mulde den Inhalt eines rohen Eis geben. Die restliche Sahne über den Spinat gießen und den Edamer so verteilen, dass die Eier noch zu sehen sind.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 2; Umluft: 155 °C) ca. 20–30 Minuten (je nach gewünschter Konsistenz der Eier) überbacken.

Quellen

- [DasKochRezept](#)



