

Rezept

# Pochierte Eier auf Senfspinat

Ein Rezept von Pochierte Eier auf Senfspinat, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> junger Blattspinat	<b>2</b> Schalotten
<b>2 EL</b> Butter	<b>250 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>4 EL</b> Weißweinessig	<b>4</b> frische Eier (Größe M)
<b>4 dicke</b> Bauernbrot <b>Scheiben</b>	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern, in einen Topf geben und bei starker Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen, ausdrücken und eventuell etwas kleiner schneiden.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin goldbraun andünsten. Die Sahne dazugießen und bei starker Hitze in 3-4 Min. cremig einkochen lassen. Senf und Spinat unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm halten.
3. Inzwischen in einem großen, flachen Topf ca. 1 ½ l Wasser mit Essig und 1 TL Salz aufkochen. Währenddessen die Eier jeweils in eine Tasse aufschlagen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und die Eier nacheinander ins sanft köchelnde Wasser gleiten lassen. Mithilfe von zwei Esslöffeln jedes Ei so wenden, dass das Eiweiß über das Eigelb gezogen wird und dieses vollständig umhüllt. Die Eier 2-3 Min. pochieren, wenden und weitere 2-3 Min. pochieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben. Inzwischen das Brot im Toaster rösten. Den Spinat darauf verteilen und je 1 pochiertes Ei daraufsetzen. Salzen, reichlich Pfeffer darübermahlen und sofort servieren.