

Rezept

Florentiner Eier

Ein Rezept von Florentiner Eier, am 25.03.2023

Zutaten

1 kg frischer Blattspinat	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Muskatnuss
frisch gerieben	100 g Sahne
75 g frisch geriebener Parmesan	8 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache Auflaufform oder 4 Förmchen mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Spinat hinzufügen und zugedeckt bei geringer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Sahne und die Hälfte des geriebenen Parmesans untermischen.

3. Den Spinat in die Auflaufform geben. 8 Vertiefungen in den Spinat drücken und in jede Vertiefung 1 aufgeschlagenes Ei geben. Ei und Spinat mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. überbacken, bis das Eiweiß fest ist. Florentiner Eier aus dem Ofen nehmen und heiß servieren. Wer mag, streut noch geröstete Pinienkerne darüber. Dazu passen Baguette oder Pellkartoffeln.