

## Rezept

# Florentiner Eier

Ein Rezept von Florentiner Eier, am 15.12.2025

## Zutaten

|             |                            |                |            |
|-------------|----------------------------|----------------|------------|
| <b>1 kg</b> | frischer Blattspinat       | <b>2</b>       | Schalotten |
| <b>1</b>    | Knoblauchzehe              | <b>4 EL</b>    | Olivenöl   |
|             | Salz                       | <b>1 Prise</b> | Muskatnuss |
|             | frisch gerieben            | <b>100 g</b>   | Sahne      |
| <b>75 g</b> | frisch geriebener Parmesan | <b>8</b>       | 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.