

Rezept

Florentiner Tasseneier

Ein Rezept von Florentiner Tasseneier, am 29.03.2023

Zutaten

250 g frischer Blattspinat	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 Tomaten
6 Eier	150 g Sahne
3 EL frisch geriebener Pecorino (ersatzweise Parmesan)	Muskatnuss, frisch gerieben
	Olivenöl für die Tassen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Spinat waschen, von groben Stielen befreien und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl erhitzen, Spinat und Knoblauch darin 3 Min. braten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.
2. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen, häuten und quer halbieren. Kerne herausdrücken, Fruchtfleisch klein würfeln, unter den Spinat mischen. Ofen auf 180° vorheizen. 6 feuerfeste Tassen (oder Förmchen) einfetten. Spinatmischung hineinfüllen, je eine Mulde eindrücken. In jede Mulde 1 Ei schlagen.
3. Sahne und Käse verrühren, mit Muskat würzen. Sahne-Käse-Mischung jeweils über Spinat und Ei verteilen. Auf dem Rost im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. stocken lassen.