

# Eier auf frischem Blattspinat mit Sc. Mornay au four

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach aber raffiniert, fleischlos für jeden Tag und dabei so lecker

## Zutaten

- 8 frische Eier
- Für den Blattspinat:
- 450 g frischer geputzter, mehrfach gewaschener Blattspinat (Geht auch mit T. K. Blattspinat)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 35 - 40 g Butter
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Sc. Mornay:
- 25 g Butter
- 30 g Mehl
- ½ l Milch
- 100 ml Sahne
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 Eigelb
- 30 g geriebener Emmentaler, Gruyère oder auch Pecorino
- Salz, Pfeffer, eine Spur Cayenne, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Eier recht weich, ca. 3 min. kochen, sollten am Ende keineswegs zu hart werden, kalt abschrecken und pellen.

## **Schritt2**

Der Blattspinat:

## **Schritt3**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen und den gut trocken geschleuderten oder auf einem Küchentuch abgelaufenen Spinat dazu geben.

## **Schritt4**

2 - 3 min. zusammen fallen lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

## **Schritt5**

Kurz halten, ev. auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

## **Schritt6**

Die Sc. Mornay:

## **Schritt7**

Das Eigelb mit etwas von der Sahne verklappern, die Butter schmelzen lassen und das Mehl verrühren.

## **Schritt8**

Mit der Milch und der restlichen Sahne aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. leise köcheln lassen.

## **Schritt9**

Pikant mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, vorsichtig salzen, denn der Käse enthält ja noch recht viel Salz.

## **Schritt10**

Den geriebenen Käse dazu geben und mit der Eigelb - Sahne - Legierung vollenden.

## **Schritt11**

In eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform zunächst den trocken abgelaufenen Blattspinat geben.

## **Schritt12**

Darauf die Eier setzen und mit der Sc. Mornay deckend übergießen. Noch einmal mit geriebenem Käse bestreuen und für 15 - 20 min. in den auf 180 - 200 ° C vorgeheizten Ofen schieben.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt14**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu reiche ich kleine Pellkartöffelchen, in Butter geschwenkt.

**Rezeptart:** Eierspeisen **Tags:** blattspinat, eier, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-auf-frischem-blattspinat-mit-sc-mornay-au-four/>