



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 Pellkartöfelchen, in Butter geschwenkt.

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

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