



Gebackene, knusprige Eier auf cremigem Blattspinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warum denn immer Spiegeleier mit Spinat ? Diese Zubereitung begeistert sogar die Kinder !

Zutaten

- 8 - 12 Freiland Eier
- 500 g frischer Freiland Blattspinat
- 1 - 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 40 g frische Butter
- ½ Becher Sahne
- ½ Toastbrot ohne Rinde, gerieben
- 2 - 3 aufgeschlagene Eier für die Panade
- 2 El Milch für die Panade
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der cremigem Blattspinat

Schritt2

Den Blattspinat putzen und von den groben Stängeln befreien. Mehrfach in immer wieder frischem Wasser waschen, anschließen wieder trocknen. (Schleudern oder auf ein Küchentuch legen)

Schritt3

Der Spinat - Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen, (frischer Spinat „schreit“ förmlich nach Butter) und

Schritt5

den trockenen Spinat dazu geben.

Schritt6

Weitere ca. 2 - 3 min. schmoren, garen und auf ein Küchensieb leeren

Schritt7

Die Sahne etwas reduzieren lassen und den trockenen Spinat dazu geben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt8

Die gebackenen Eier:

Schritt9

Die Eier exakt 2 min. kochen und sofort abschrecken, in kaltem Wasser gut abkühlen lassen. Nun ist etwas Geschicklichkeit gefragt!

Schritt10

Die Eier etwas aufstoßen und vorsichtig pellen. Etwas salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. 2 - 3 Eier mit etwas Milch „verklappern“.

Schritt11

Die gekochten Eier wälzen, anschließend mit dem geriebenen Weißbrot panieren.

Schritt12

Nunmehr in 180°C Fett für 2 - 3 min. goldgelb, knusprig in Pflanzenfett, besser Butterschmalz herausbacken.

Schritt13

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern richte ich 2 - 3 gebackene Eier auf dem „kurz gehaltenem“ Blattspinat an und reiche dazu einen rustikalen Kartoffelstampf und etwas herzhaften Kräuterquark.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-knusprige-eier-auf-cremigem-blattspinat/>