

REZEPT Backofen Spinat mit Ei

Zutaten für 1-2 Portionen:

250g frischer Blattspinat (oder aufgetauter Tiefkühl Blattspinat)
50g Schafskäse
2 Eier
1 Knoblauch Zehe
etwas Schinken
etwas Öl zum Befetten der Auflaufform

Und so geht's:

1. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
2. Wenn du frischen Blattspinat verwendest, empfehle ich diesen kurz in kochendem Wasser zu blanchieren (=etwas kurz mit heißem Wasser überbrühen) und dann gut abzutropfen.
3. Etwas Öl in eine Auflaufform geben, dann den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und zum Öl geben.
4. Den Spinat dazugeben und mit dem Knoblauch und dem Öl vermischen.
5. Den Schafskäse zerkleinern und ebenfalls dazu geben.
5. Mit etwas Schinken belegen, und dann die Eier aufschlagen und auf den Spinat geben.
6. Etwa 20 Minuten im Backrohr backen, bis die Eier die gewünschte Festigkeit erreicht haben.

FERTIIIIIG :)

