

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 02.05.2023**

**Überbackene Eier mit Käse und Spinat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Eier**

- 400 g Spinat
- etwas Salz
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe, ca.
- 100 g Sahne oder Milch, ca.
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Pfeffer
- 100 g Weichkäse, z. B. Stilton, Tunworth oder Camembert
- 4 Eier, Größe M, frisch
- 50 g Cheddar
- 4 Stiele Basilikum

**Für den Salat**

- 1 Römersalat
- 1 Salatgurke
- 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 4 Stiele Minze oder Dill



**Zubereitung**

1. **Für die Eier** Spinat abbrausen, trockenschütteln und in Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren.
2. Spinat herausnehmen, kalt abbrausen, abtropfen lassen, ausdrücken und grob hacken.
3. Butter erhitzen. Mehl unterrühren und hell andünsten.
4. Brühe und Sahne oder Milch, Senf und Zitronensaft nach und nach unterrühren und aufkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Camembert grob schneiden und unter die Soße rühren. Spinat ebenfalls unterrühren und erneut abschmecken.
6. Eine größere oder 4 kleine ofenfeste Formen fetten. Die Spinat-Käsesoße jeweils auf den Böden verteilen.
7. Die Eier aufschlagen und vorsichtig auf dem Spinat verteilen.
8. Cheddar reiben und ebenfalls auf den Eiern verteilen.
9. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene, ca. 8-10 Minuten überbacken.
10. **Inzwischen den Römersalat** putzen, kleinschneiden, abbrausen und trockenschütteln. Gurke abbrausen, trockenreiben, halbieren (nach Belieben schälen und entkernen) und in feine Scheiben schneiden.
11. Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren.
12. Minze abbrausen und trockenschütteln. Mit den Salatzutaten und dem Dressing mischen
13. Eier aus dem Ofen nehmen. Mit Basilikumblättchen bestreuen und mit dem Salat servieren

**Tipp:** Tunworth ist eine englische Käsespezialität, die dem französischen Camembert ähnlich ist.