

Knusprig gebackene Eier auf Rahmspinat, Kartoffelstampf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche, preiswert und doch so... lecker

Zutaten

- Für die Eier:
- 6 - 8 weich gekochte Eier
- 6 - 8 dünne Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten, angepasst
- 1 El Senf
- 2 ganze Eier mit 1 El Milch verklappert
- Etwas Mehl
- Semmelbrösel
- 2 guter El Butter
- Für den Spinat:
- 600 g T. K. Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Geht auch ohne)
- 1 El Butter
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die gebackenen Eier:

Schritt2

Die Eier in kaltes Salzwasser geben, aufkochen und am Siedepunkt 6 - 7 min. ziehen lassen. Danach abschrecken und vorsichtig schälen.

Schritt3

Die zugeschnittenen Schinkenscheiben dünn mit Senf einstreichen. Die Eier darüber geben und einschlagen, leicht andrücken, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt4

Mit Mehl bestäuben, rundherum durch die Eierpanade ziehen und mit Semmelbröseln umhüllen, panieren, etwas andrücken.

Schritt5

Der Rahmspinat:

Schritt6

Die Zwiebeln mit der Knoblauchzehe in Butter anschwitzen und den Spinat dazu geben.

Schritt7

Die Sahne aufgießen und den vorbereiteten Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen, 4 - 5 min. köcheln lassen.

Schritt8

Nunmehr die Eier in 2 El Butter rund herum bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den Rahmspinat auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Eier mit einem scharfen Messer in der Länge aufschneiden, obenauf anrichten. Dazu schmeckt ein zünftiger Kartoffel Stampf.

Schritt11

Rezeptart: Eierspeisen, Gemüsegerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-gebackene-eier-auf-rahmspinat-kartoffelstampf/>