

# Mit Käse überbacken: versunkene Eier im Spinatnest

Frisch, jung und grün! Der erste Frühlings-Spinat ist da und SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer liefert uns auch gleich eine Idee, was man mit den zarten Blättern machen kann. Eine durchaus originelle Variante, zu Kartoffeln, Spinat und Eiern gesellt sich noch eine herzhaft-käsemischung als Komponente dazu.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Portionen: 4

Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer, SWR4 Kochexperte

## Einkaufsliste

400 g Kartoffeln, gekocht, geschält und in zwei Millimeter Scheiben geschnitten

2 EL Butter

2 Schalotten, geschält und in Würfel geschnitten

2 Zehen Knoblauch, geschält und klein geschnitten

600 g Blattspinat

300 ml Sahne

4 Eier

120 g Edamer, gerieben

80 g Parmesan

1 EL Butter (für die Auflaufform)

Salz

Pfeffer

Muskat

## Zubereitung

Die Kartoffeln vorbereiten und in Scheiben schneiden.

**Tipp:**

*Verwenden Sie am Vortag gekochte Kartoffeln, die zerfallen nicht so leicht!*

Eine Auflaufform gut ausbuttern und die Kartoffelscheiben in die Form gefächert einlegen. Den Spinat gleichmäßig darauf verteilen. Mit einem Löffelrücken oder dem Rücken einer Schöpfkelle vier "Dellen" in den Spinat eindrücken und in jede "Delle" dann jeweils ein frisches Ei sauber aufschlagen und einlegen.

Die beiden Käsesorten mischen und nur über dem Spinat verteilen. Die Eier auslassen! Den Auflauf bei 170 Grad Heißluft/Umluft circa 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

**Tipp:**

*In vier kleineren Förmchen portionsweise die Kartoffel-Spinat-Ei-Mischung garen lassen. Dann verkürzt sich die Backofenzeit um einige Minuten. Und es sieht dazu sehr hübsch aus!*