



Spinatgratin mit Ei

Für die Oeuf florentine werden die Eier vorab pochiert und nur kurz auf Spinat überbacken. Etwas einfacher gehts nach diesem Rezept: Das noch rohe Ei wird auf den vorgebackenen Spinatgratin gegeben und für weitere 5 Minuten in den Ofen geschoben. Auch so wird das Eiweiss wachweich und das Eigelb bleibt flüssig. Der Spinat wird kurz vorgegart und zum Überbacken mit Käse, Eigelb und Frischkäse vermischt. Ein guter Tipp: Das Doppelrahm-Käsli Gerber GALA, das seit 1936 nach gleichem Rezept hergestellt wird.

Zutaten (1 Portion)

250g	Blattspinat TK
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
5cl	Gemüsebouillon
40g	Appenzeller mild, gerieben
1	Gerber Gala (oder 30g Frischkäse)
20g	Sauerrahm
1	Eigelb
1	Ei
	Kräutersalz
	Pfeffer, Muskatnuss
120g	kleine Kartoffeln festkochend
15g	Tafelbutter
	Kräutersalz

Zubereitung

Blattspinat auftauen und ausdrücken. Zwiebel hacken.

Tafelbutter aufschäumen lassen, Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Spinat zugeben, kurz mitdünsten, Bouillon zugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. Spinat etwas auskühlen lassen.

Eigelb, 30g Appenzeller, Sauerrahm und das GALA-Käsli miteinander vermischen, dabei mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Masse mit dem Spinat vermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und den Spinat einfüllen. In der Mitte eine Delle eindrücken und mit dem Rest des Käses bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 Minuten überbacken.

Kartoffeln schälen und zu Spalten schneiden. Tafelbutter aufschäumen lassen und die Kartoffeln 15 bis 20 Minuten brutzeln lassen, dabei mit Kräutersalz würzen.

Gratin kurz aus dem Ofen nehmen, das Ei aufschlagen und in die Delle gleiten lassen. Mit Kräutersalz würzen. Für weitere 5 Minuten überbacken.

Den Gratin mit mit den gebratenen Kartoffelspalten belegen und servieren.





