

Spinat-Ei-Körbchen

Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten
Kühl stellen: ca. 20 Minuten
Backen: ca. 20 Minuten

Für ca. 8 Stück

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen
1 runde Ausstechform von ca. 12 cm Ø
Alufolie zum Bedecken

Butter für das Blech
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca.
320 g

Füllung:
300 g Spinat
½ rote Zwiebel, gehackt
½ Knoblauchzehe, gehackt
1 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g magere Speckwürfel
75-100 g Raclettekäse, gewürfelt
8 kleine Eier
grob gemahlener, roter Pfeffer



Zubereitung

1. Aus dem Teig 8 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Vorbereitetes Blech damit auslegen, überragenden Teig aufstehen lassen. Blech 15-20 Minuten kühl stellen.
2. Füllung: Spinat in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgiessen, abtropfen, gut ausdrücken. Mit Zwiebel, Knoblauch, Rahm, Speck und Käse mischen, würzen. In Vertiefungen verteilen.
3. Je 1 Ei aufschlagen und daraufgeben, Pfeffer daraufstreuen.
4. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 349 kcal, 12 g Eiweiss, 28 g Fett, 14 g Kohlenhydrate.