Gebackene Eier mit Schinken und Spinat

08.Juni 2022

15g Butter, etwas mehr zum Einfetten
150g Babyspinatblätter
100g Berger-Römerschinken
4 große Eier
100ml Schlagobers
25g Ziegenkäse
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Sauerbrotscheiben

Zutaten für 4 Portionen

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Schinken in Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Spinat kurz anbraten, bis er zusammenfällt. Etwas salzen und die überschüssige Flüssigkeit abgießen. 4 ofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen und jeweils einen kleinen Spinathügel in den Boden geben, dann den Schinken und den Ziegenkäse darüber streuen. Ein Ei aufschlagen und mit Salz würzen, dann ein Viertel des Schlagobers in jede Auflaufform geben.

Die Förmchen in einen Bräter stellen und so viel kochendes Wasser (Wasserkocher) einfüllen, dass jedes Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser steht ist. In den Ofen schieben und 15 Minuten backen, bis die Eier gerade fest sind, aber das Eigelb noch flüssig ist.

Das Sauerteigbrot toasten oder in einer Pfanne rösten und in Stäbchen schneiden. Brotstäbchen zu den gebackenen Eiern servieren.