AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

GEBACKENE EIER MIT SPINAT UND PILZEN



Rezept: Daniel Humm. I love New York. AT-Verlag 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Wunderpack des in New York arbeitenden Schweizer Kochs Daniel Humm. Spiegelei, Pilzfarce und gedämpfter Spinat als Füllung und alles im gebackenen Schinken.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Tr	Schinken	8	Ei
50 g	Tilsiter Käse, gekrümelt	400 g	Pilzfarce
		500 g	Blattspinat, gedämpft

ZUBEREITUNG

1. Pilzfarce und *Blattspinat* warm bereit stellen.
2. Backofen auf 190° C vorheizen. 8 Vertiefungen eines Mulitblechs einbuttern und mit Schinkenscheiben auskleiden. Den sautierten Spinat auf die 8 Formen verteilen und mit der Hälfte der Pilzfarce füllen. Den zerkrümelten Käse gleichmässig darauf verteilen und mit dem Rest der Farce füllen. Den zerkrümelten Käse gleichmässig darauf verteilen, und in jede Form ein Ei aufschlagen, im Ofen 11-13 Min. backen, bis das Eiweiss fest wird, das Eigelb aber noch flüssig ist.
3. 3 Min. ruhen lassen. Dann mit einem kleinen Spachtel vorsichtig aus der Muffinform heben und sofort servieren.