



Pochierte Eier auf Cremespinat

Die Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Butter
2 EL Mehl
200 ml **Geflügelbrühe**
150 g Spinat, tiefgekühlt
150 g Schlagsahne
Salz und Pfeffer
Muskat
8 Eier
1 EL Essig
200 g **Schinken, geschnitten**

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein würfeln, in Butter glasig dünsten und mit dem Mehl bestäuben. Brühe, Sahne und den Spinat dazugeben und bei kleiner Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Eier pochieren:

1 Liter Wasser mit 1 EL Essig und 1 TL Salz zum Kochen bringen.

Hitze etwas reduzieren.

Damit das Kochwasser nicht zu kalt wird, nur 2 Eier gleichzeitig garen:

Jedes Ei einzeln in eine kleine Kelle schlagen und vorsichtig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier für 5 Minuten schwimmend ziehen lassen.

Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen.

Auf dem Cremespinat mit Salzkartoffeln und Schinken anrichten.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!