

Spinat mit Ei im Nudelnest

Fleischloses Hauptgericht

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Spinat, geputzt, gewaschen,
8 Eier,
2 Schalotten,
1 Knoblauchzehe,
50 g Butter,
1 EL Mehl,
50 ml Weißwein,
100 ml Gemüsebrühe, instant,
150 g Schlagsahne,
250 g Tagliatelle,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.
Fleur de Sel, frischer Parmesan am Stück.

Zubereitung

Spinat putzen, waschen und gründlich trocken schleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz durchrösten. Mit Wein und Brühe ablöschen und 10 Min. durchkochen. Den Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Gut umrühren (durch das Mehl brennt es leicht an). Zugedeckt etwa 4 Min. garen. Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nudeln bissfest garen. Abgießen und kalt abschrecken (ausnahmsweise). Ein Muffin- Blech einfetten und die Nudeln zu Nestern in die Muffin – Formen einrollen. Backofen auf 160 °C vorheizen. Je ein Ei vorsichtig auf ein Nudelnest setzen. Darauf achten, dass die Eigelbe unbeschädigt bleiben. Die Eier im Backofen bei 160 °C Ober- Unterhitze in 10 bis 12 Min. stocken lassen.

Die fertigen Nudelnester vorsichtig aus der Form lösen, mit Fleur de Sel bestreuen, auf dem Spinat servieren. Einige Späne Parmesan mit einem Trüffelhobel darüber hobeln.

