

Frühlingszwiebel-Spinat Shakshuka mit Eiern und Allgäuer Bergkäse



Zutaten:

- 600 g Spinat, tiefgekühlt
- 250 g Frühlingszwiebeln
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Allgäuer Bergkäse, gewürfelt
- 4 Eier
- 4 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie, geschnitten
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 50 g Kräuterbutter
- 1 EL Stärke
- Salz & Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In eine Pfanne Rapsöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen.

Aufgetauten Spinat mit 1 EL Stärke, Zitronenabrieb, Gemüsebrühe, Muskatnuss, 1 EL Stärke und Käsewürfel vermischen und in die Pfanne zugeben. Kurz andünsten

Mit einem großen Löffel 4 Mulden in den Spinat drücken. Eier nacheinander aufschlagen und jeweils 1 Ei vorsichtig in eine Mulde gleiten lassen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten stocken lassen.

Vor dem Servieren Eier salzen und pfeffern und klein gewürfelte Kräuterbutter darüber verteilen.

Tipp: Dazu passt kräftiges Bauernbrot.