



Gebackenes Ei mit Käse & Spinatsalat

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g junger Spinat, gewaschen und geschleudert
- Olivenöl
- Balsamico, dunkel
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 4 Hühnereier (Größe M)
- Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Backen

- **100 g** Alma Vorarlberger Bergkäse g.U., 6 Monate gereift, gehobelt

Zubereitung

1. Die Eier in Wasser für 5 Minuten kochen. Kalt abschrecken und gänzlich erkalten lassen. Vorsichtig schälen.
2. Butterschmalz in einem schmalen, hohen Topf auf ca. 160° C erhitzen. Die geschälten Eier in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Nochmals in Ei und Semmelbröseln wenden. Die panierten Eier in reichlich Butterschmalz goldgelb backen.
3. In der Zwischenzeit den Spinat mit Olivenöl, Balsamico Salz und Pfeffer marinieren. Spinatsalat in Schüsseln anrichten und mit dem gehobelten Bergkäse bestreuen und den Eiern servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!