

Trüffel-Ei im Glas



Zubereitung

Spinat dünsten: Spinat gut waschen und trockenschleudern. Die 2 EL Butter schmelzen und feingehackte Zwiebeln darin glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

In Gläser verteilen: Spinat in ausgebutterte [Einmachgläser](#) verteilen, Eier vorsichtig aufschlagen und auf den Spinat gleiten lassen. Anschliessend Rahm darüber verteilen und die Trüffel darüber hobeln.

Im Steamer oder Wasserbad garen: Die 3 EL Butter in einer Pfanne leicht bräunen und über die Eier in die Gläser verteilen. Etwas Fleur de Sel darüber geben und die Gläser verschliessen. Im Steamer bei 100° C/100% Dampf oder im Wasserbad 8 Minuten garen.

Trüffel-Eier mit Baguette servieren: 1 Minute stehen lassen, dann mit getoastetem Baguette servieren.

Sieht angerichtet in [leaner Gläsern](#) besonders hübsch aus.

Zutaten für 4 Personen

- 100g frischer Spinat
- 2 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 6 frische Eier
- 100ml Rahm
- [Fleur de Sel](#)
- 50g schwarze oder weisse Trüffel
- 3 EL Butter zum Beträufeln
- Baguette, getoastet