



## Fleischkäse mit Spinat und Ei aus dem Ofen

Ein Rezept aus der Junggesellenküche: Gebratener Fleischkäse "de Luxe". Kurz angebratener Fleischkäse wird mit Spinat belegt und mit einem rohen Ei gekrönt und im Ofen überbacken bis das Ei leicht stockt. Knusprig gebratene Kartoffelspalten als Beilage sind schon fast Pflicht.

### Zutaten

1 Scheibe Fleischkäse, ca. 1cm dick  
150g Spinat, gefroren  
1 Ei  
1 Kartoffel, festkochend  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1Tl Dijon-Senf  
Paprika mild  
Kräutersalz und Pfeffer  
Bratbutter

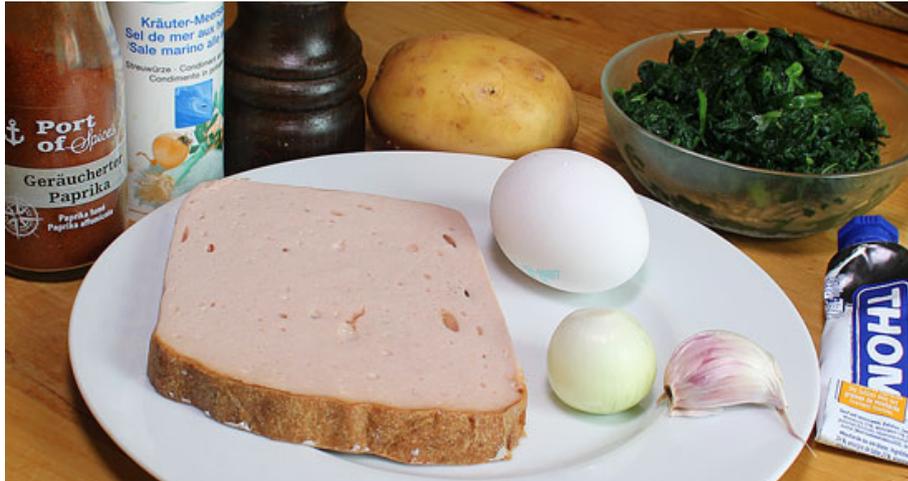
### Zubereitung

Fleischkäse beidseitig ganz dünn mit Senf bestreichen und in Bratbutter auf jeder Seite kurz anbraten. Fleischkäse in eine Gratinform legen.

Zwiebel und Knoblauch hacken, in Bratbutter leicht andünsten, Spinat zugeben, mit Kräutersalz würzen und ca. 10 Minuten dünsten. Spinat zu einem Nest auf dem Fleischkäse anrichten, ein Ei aufschlagen und in das Nest gleiten lassen. Das Eiweiss darf auch über den Spinat hinausfließen. Ei mit Salz Paprika und Pfeffer würzen.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Kartoffeln schälen und zu ca. 1cm dicken Spalten schneiden. In Bratbutter nicht zu heiss knusprig braten, dabei mit Kräutersalz würzen.





*Bereit zum Backen*

