

# Bärlaucheier

## Zutaten:

250 g Pellkartoffeln  
250 g Spinat (gekocht und gewürzt)  
100 g Butter  
4 hartgekochte Eier  
4 EL Semmelbrösel  
1 EL Olivenöl  
1 Handvoll Bärlauch  
1 Bund Schnittlauch, kleingeschnitten  
Kräutersalz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Eier schälen, halbieren, Eigelb herauslösen, Bärlauch waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Eigelb, Butter und Bärlauchstreifen pürieren, mit Semmelbrösel und Schnittlauch vermischen und würzen.

Eihälften mit dem Eier-Bärlauchpüree füllen, Spinat in eine Auflaufform füllen, Bärlaucheier darauf legen und im Backofen bei 180° etwa 10 Minuten garen

Mit Bärlauchkartoffeln servieren.

Dazu Pellkartoffeln schälen, mit Olivenöl und Bärlauchstreifen in einer Pfanne kurz schwenken.

[Druck-Version](#)

