

Speck und Ei Auflauf nach ENZ Art



Zutaten:

- 230 g Vesperkäse, grob gerieben
- 9 Streifen Chnobli-Speck ca 100 g
- 1 Blätterteig ausgewallt, eckig ca 400 g
- 5 dl Rahm
- 1 grosse Zwiebel, dünn geschnitten
- 140 g festkochende Kartoffeln in 1cm Würfeln
- 140 g Baby-Spinat
- 14 Eier + 1 Eigelb zum bestreichen
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Den Blätterteig in ca 1 cm breite Streifen schneiden, kühlen
- 6 Eier in Wasser kochen (ca 7 min), dürfen innen noch etwas weich sein
- Speckstreifen, kurz anbraten, abkühlen lassen und grob hacken
- Zwiebel im Speck-Fett andämpfen bis sie glasig ist
- Rechteckige Auflaufform mit dem restlichen Speck-Fett ausreiben
- 8 Eier in einer grossen Schüssel aufquirlen, Käse, Salz, Pfeffer, Muskat und Rahm, verrühren
- Spinat, Kartoffelwürfel, Zwiebel und Speck zugeben und gut verrühren und in Auflaufform verteilen
- Gekochte Eier schälen und längsseitig halbieren, halbe Eier in die Auflaufform arrangieren so dass es eine ebene Fläche gibt.
- Blätterteigstreifen als Gitternetz über die Füllung legen und mit Eigelb bestreichen
- Auflauf im Backofen bei 180 Grad für ca 50 – 55 Minuten backen bis der Blätterteig Goldbraun und die Füllung durch ist
- Vor dem Servieren ca 15 Minuten abkühlen lassen