

## Oeufs cocotte

4 Eier

2 Scheiben Beinschinken

300 g Blattspinat (tiefgekühlt oder frisch blanchiert)

4 EL Ricotta

4 EL Parmesan

Muskatnuss

Salz & Pfeffer



Den Blattspinat in einer kleinen Kasserole erwärmen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Vier ofenfeste Förmchen mit Butter bestreichen und in eine Auflaufform oder auf ein tiefes Backblech stellen. Wasser am Herd zum Kochen bringen.

In jedes Förmchen je eine halbe Scheibe vom Beinschinken legen. Darauf etwas vom Blattspinat (vorher die Flüssigkeit auspressen) und 1 EL Ricotta setzen.

In jedes Förmchen vorsichtig ein Ei gleiten lassen. Der Dotter sollte dabei ganz bleiben. Jedes Ei mit 1 EL Parmesan bestreuen. Die Auflaufform mit dem gekochten Wasser befüllen. Die Förmchen sollten mindestens bis zu Hälfte im Wasserbad stehen. Die Eier im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad 8 bis 10 Minuten backen.

Abhängig vom Ofen benötigen die Eier mehr oder weniger Zeit. Es empfiehlt sich, die Eier im Ofen zu beobachten. Fertig sind sie, wenn das Eiklar ganz weiß und der Dotter leicht gestockt ist.