



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Bärlauchspinat mit Pinienkernen, Bergkäse und Demeter-Ei**

### **ZUTATEN**

1000 g junger Blattspinat, geputzt  
50 g Bärlauch, geputzt  
4 Schalotten, fein gewürfelt  
1 Stück rote Chilischote, fein gewürfelt  
40 ml Olivenöl  
4 El Pinienkerne, ohne Fett geröstet  
Salz, frisch geriebene Muskatnuss  
100 g alter Bergkäse, gerieben  
4 kleine Demeter Eier  
Essig

### **ZUBEREITUNG**

Den Spinat und den Bärlauch grob schneiden. Schalottenwürfel und Chilli in Olivenöl glasig anschwitzen und den Spinat mit dem Bärlauch zufügen. Zusammenfallen lassen, auf ein Sieb geben und leicht ausdrücken. Zurück in den Topf geben und würzen. Zuletzt Pinienkerne und geriebenen Käse einrühren und abschmecken.

Die Eier einzeln in Tassen schlagen und daraus in reichlich siedendes Essigwasser gleiten lassen. Etwa 2,5-3 Minuten pochieren und mit der Schaumkelle herausheben.

Den Spinat mit Kartoffelschnee oder Püree anrichten und mit geriebenen Käse bestreut servieren.