

# Bagte æg - med spinat og emmentaler

---

4 stk.

## Ingredienser:

- 4 æg
- 1 lille rødløg i tynde ringe
- ½ tsk. groft salt
- 1/4 tsk. stødt muskatnød
- ½ liter skyllet babyspinat
- ½ dl. revet emmentaler
- 4 spsk. piskefløde 38%
- 25 gr. smør
  
- cayennepeber

## Tilbehør:

- Hårdt ristet groft rugbrød



*Lad smørret blive gyldent og steg løgene i ca. 2 minutter til de er bløde. Drys med salt og muskat. Tilsæt spinat og lad den falde sammen. Fordel blandingen i 4 smurte ovnfaste forme eller glas. Fordel herefter ost og fløde. Knæk et æg i hver form/glas og bag dem midt i ovnen ved 175° i 16 - 18 minutter.*

*Drys med cayennepeber og purløg og server dem varme med for eksempel ristet rugbrød til.*

*God appetit!*