



## Pochiertes Freilandeier | Graukäse-Fondue | Babyspinat | Rhabarber | Kräuter-Schüttelbrot

### Zutaten für 4 Personen

4 Bio- oder Freilandeier (M)  
120 g Graukäse  
100 ml Vollmilch  
100 ml frische Sahne  
200 g Rhabarber  
100 g frischer Babyspinat  
1 Schüttelbrot  
Kräuter aus dem Garten  
(Thymian, Rosmarin, Majoran)  
Olivenöl extra vergine  
weißer Pfeffer  
Salz  
weißer Essig

### Zubereitung

1. **Fondue:** Graukäse in heißer Milch und Sahne schmelzen, mit Pfeffer abschmecken und zu einer glatten Creme pürieren.
2. **Rhabarber:** Schälen und in feine Rauten schneiden.
3. **Babyspinat:** Kurz vor dem Servieren mit Öl und Salz anmachen.
4. **Schüttelbrot:** In kleine Stücke brechen und in der Pfanne mit etwas Öl und gehackten frischen Kräutern rösten. Abkühlen lassen.
5. **Pochierte Bio- oder Freilandeier:** In siedendem Wasser mit einem Spritzer Essig 2:30–3:00 Minuten garen, herausnehmen und vorsichtig trocken tupfen.
6. **Anrichten:** Fondue als Basis, das Ei in die Mitte setzen, Babyspinat und Rhabarber rundherum verteilen, mit Schüttelbrot und gehacktem Schnittlauch garnieren.