

Rezept

Spinat, Spiegelei und Salzkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 min

- 500g Spinat
- 3EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 1 EL flüssige Sahne
- 4 Eier
- 1 TL Öl zum anbraten
- 3 Kartoffeln geschält
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 200ml Brühe

Den Spinat waschen und die Stiele entfernen, kurz in etwas Salzwasser aufkochen, anschließend abgießen und die Brühe auffangen. Den abgekühlten Spinat fein pürieren.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel putzen und fein hacken in einem Tiegel mit etwas Butter anbraten. Das Mehl und ca. 200 ml der Spinatbrühe zugeben, alles kräftig glatt rühren. Den Spinat zugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Noch schnell ein paar Spiegeleier braten und Kartoffeln mit Spinat und Ei servieren.

Guten Appetit!

Spinat_Spiegelei_mit_Salzkartoffeln.pdf

[Zurück](#)