

Rahmspinat und Spiegeleier

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
3 Stiele Petersilie	3 EL Rapsöl	500 g TK-Blattspinat
200 g Schlagsahne	Muskatnuss	4 Eier M

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.

Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Etwas Petersilie zum Garnieren zur Seite legen, den Rest grob hacken.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten, tiefgefrorenen Spinat und 2-3 EL Wasser zugeben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten garen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne unterrühren.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier hineinschlagen und als Spiegeleier 2-3 Minuten stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, mit Spinat und Spiegeleiern auf 4 Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.

NN am 06. August 2026