



## Spinat mit Bratkartoffeln und Miniatur-Spiegelei

### — Spinat —

**Spinat** waschen, in wenig kochendem **Salzwasser** zusammenfallen lassen, abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken, grob hacken.

**Schalotten** und **Knoblauch** hacken, kurz in **Butter** andünsten und Spinat dazugeben. Mit **Mehl** bestäuben und **Schlagsahne** hinzugeießen, etwas einköcheln lassen.

Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### — Bratkartoffeln —

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in siedendem **Salzwasser** 6–8 Minuten kochen. Abgießen und in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in heißer **Butter** goldbraun braten, **salzen**.

### — Spiegelei —

**Wachteleier** vorsichtig in heiße Pfanne schlagen, **salzen**.

### — 4 Portionen —

- 600g Spinat
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 8EL Schlagsahne
- Mehl
- 1EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 
- 800g Kartoffeln;  
fest kochend
- Butter
- Salz
- 
- 8–12 Wachteleier
- Salz