

BRATKARTOFFELN MIT SPIEGELEI UND SPINAT

Zutaten

Für 4 Portionen

2 kleine Zwiebeln

800g Kartoffeln (festkochend)

800g Blattspinat

200 ml Schlagsahne

4 Eier

Pflanzenöl

Butter

Salz

Pfeffer

Gewürze nach Belieben (z.B. Rosmarin, Paprikapulver oder Muskat)

Zubereitung

Für die Bratkartoffeln: Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. 1 Zwiebel klein würfeln und mit Pflanzenöl oder Butter in der Pfanne andünsten. Anschließend die Kartoffelwürfel dazu geben, Salz, Pfeffer und ggf. weitere Gewürze hinzugeben und die Kartoffeln anbraten, bis sie goldbraun und vor allem durch sind. Ihr könnt die Kartoffeln auch vor dem Anbraten kochen, wenn ihr das lieber mögt. So wie hier beschrieben muss man sie länger anbraten, aber sie bleiben etwas fester und werden knuspriger.

Für den frisch gemachten Rahmspinat: Den Spinat waschen und putzen.

Anschließend wird der Spinat blanchiert, das heißt, die Blätter werden nach und nach in einen großen Topf mit erhitztem Salzwasser gegeben und nach kurzer Zeit (die Blätter haben dann eine sehr intensive grüne Farbe) wieder herausgeschöpft und ins Eiswasser gegeben. Die Blätter dann abtropfen lassen und klein hacken. 1 Zwiebel klein würfeln und mit Butter in einem Topf andünsten, Spinat, Salz und ggf. etwas Muskat hinzugeben, dann ca. 5 min kochen lassen. Sahne hinzugeben, anschließend nochmal ca. 5 min einkochen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und dann abschmecken.

Für die Spiegeleier: Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Eier in der Pfanne aufschlagen und nach Belieben anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles wird dann gemeinsam auf den Tellern angerichtet und serviert. Guten Appetit!

KARTOFFELSUPPE

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Zwiebel

1 kg Kartoffeln (mehlig)

1 Lauch

3 große Karotten

1 Viertel Knollensellerie

1 großer Bund Petersilie

Butter

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln, die Karotten, den Lauch und den Knollensellerie waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel klein würfeln und mit Butter in einem großen Topf andünsten. Das Gemüse hinzugeben, mit Wasser bedecken, Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 30min kochen lassen. Die Petersilie waschen, klein hacken und hinzugeben. Anschließend kann alles püriert und abgeschmeckt werden. Ggf. kann noch nachgewürzt oder Wasser hinzugegeben werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Die Suppe kann mit Brot serviert und mit Sahne verfeinert werden. Lasst es euch schmecken!

LASST ES EUCH SCHMECKEN!