

Spielgelei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 EL Rapsöl
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 500 g Spinat, tiefgefroren
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat



Foto: exclusive-design / Adobe Stock



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und halbieren. Diese in Salzwasser für 30 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind. Die Eier in einer Pfanne mit 1 EL Rapsöl nach eigenen Vorlieben braten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Rahmspinat, die Zwiebel würfeln und mit 1 EL Rapsöl anschwitzen. Anschließend den Rahmspinat in die Pfanne geben und mit andünsten, bis er gar ist. Mit Gewürzen abschmecken.

