

Cremespinat

Zutaten:

400g Blattspinat
1 TL Salz
2 Knoblauchzehen
10 g Butter
1 EL Mehl
100 ml Sahne
1 Prise Muskat
1 TL Suppenwürze
300 g Kartoffel
20 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Kümmel
1 Zwiebel
2 Eier
5 g Butterschmalz



Zubereitung

Röst-Kartoffeln: Kartoffeln im Dampfgarer 30 Minuten dämpfen. Anschließend schälen, in einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel mit Knoblauch und Kümmel anbraten, Kartoffeln geschnitten hinzufügen, nach Bedarf salzen und pfeffern. Spiegelei: in einer Pfanne Butterschmalz schmelzen, Eier hineinschlagen und anbraten bis Eiklar gestockt ist, nach Bedarf salzen und pfeffern.

Cremespinat: Spinat waschen und in Salzwasser kurz blanchieren, blanchierte Spinatlätter in Mixer geben und mit Sahne oder Milch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Suppenwürze fein pürieren. Mit Butter und Mehl eine Einbrenne herstellen und gemixten Spinat hinzufügen und bis zum Eindicken kurz köcheln lassen.



Gemüse

