

Kartoffeln, Spinat und Ei



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
iglo Rahm-Spinat / Rahmspinat	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	5 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen, halbieren, in etwas Butter anbraten und salzen.

Den Spinat währenddessen langsam in etwas Wasser auftauen.

Die Spiegelei braten.

Das Ganze ergibt eine tolle Kombination (Sowohl die Farbe als auch der Geschmack).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-344-Kartoffeln-Spinat-und-Ei.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at