

FRÄNKISCHE TAPAS



Spinat mit Ochsenauge und Bratkartoffeln

Zutaten:

frischer Spinat (250 g pro Person)

1 Zwiebel

Eier

Gekochte Kartoffeln vom Vortag

Muskat

Salz

Pfeffer

Kümmel

Zubereitung:

Den Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Zwiebel klein schneiden und in einem ausreichend großen Topf leicht anbraten. Nun den Spinat mit den Stängeln hinzugeben und leicht salzen. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Anschließend den Spinat wenden. Vorgang wiederholen, bis der Spinat komplett zerfallen ist. Jetzt mit Salz und Muskat abschmecken.

Wieder Zwiebeln in einer Pfanne anbraten und die kalten Kartoffeln in Scheiben hineinschneiden. Kartoffeln erst ein wenig am Pfannenboden anbraten lassen und dann wenden. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Beim Spiegelei ist darauf zu achten, dass das Auge (Eigelb) noch glänzt.