

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Leberkäse mit Spinat und Spiegelei

Zutaten:

4 Scheiben Pizza- oder einfacher Leberkäse

4 Spiegeleier

250 Gramm Spinat

Kartoffeln

Zubereitung:

Den Leberkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Sobald der Leberkäse das erste Mal gewendet wird, kann man in der gleichen Pfanne jetzt die Eier aufschlagen und darin mitbraten.

Frischen oder tiefgefrorenen Spinat zubereiten.

Dazu reicht man Kartoffel.