

## Rahmspinat mit Spiegelei

### Zutaten für 4 Portionen:

*Kartoffelstampf:* 1 kg mehliges Kartoffeln – Salz – 250 ml Milch – 40 g Butter – *Rahmspinat:* 2 Schalotten – 1 Knoblauchzehe – 40 g Butter – 400 ml kalte Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – 20 g Mehl – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 900 g Spinat – *Spiegeleier:* 2-4 EL Sonnenblumenöl – 4-8 Eier – Kräutersalz

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen
- Butter und Milch einem Topf erwärmen, die heißen Kartoffeln zugeben und zerstampfen. Mit Salz würzen und warm stellen
- Spinat putzen, die Wurzeln abschneiden und gründlich waschen. Trocken schleudern
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem großen Topf zerlassen und beides darin glasig dünsten
- Gemüsebrühe, Sahne und Mehl zugeben und unter ständigem Rühren (Schneebeesen) aufkochen. Offen 1 Minute kochen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Spinat zugeben und unter Rühren kochen bis er zusammengefallen ist. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und warm stellen
- Für die Spiegeleier Öl in einer Pfanne erhitzen, Eier darin aufschlagen und 3-5 Minuten braten. Mit Kräutersalz würzen und zu Spinat und Kartoffelstampf servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

