

Rezept

Spiegelei mit Speck und Rahmspinat

Ein Rezept von Spiegelei mit Speck und Rahmspinat, am 25.04.2024

Zutaten

400 g TK-Blattspinat oder 600 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
8 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck	4 Eier (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den TK-Spinat auftauen lassen, leicht ausdrücken und grob schneiden. Frischen Spinat gründlich waschen, dicke Stiele entfernen. Die frischen Spinatblätter in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann abgießen und abschrecken, abtropfen lassen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.

3. 1 EL Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Spinat und die Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen. Ohne Deckel cremig einkochen lassen.

4. Währenddessen den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Gebratene Speckscheiben herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

5. Restliche Butter in die Pfanne mit dem Speckfett geben, die Eier in die Pfanne schlagen, ohne dabei das Eigelb zu verletzen (stattdessen kann man die Eier auch direkt auf den Speck in die Pfanne schlagen). 3-4 Min. braten. Zum Schluss salzen – nicht das Eigelb, das bekommt sonst weiße Punkte – und pfeffern und mit Spinat und Speck servieren.