

# Spinat mit Spiegelei

Der Spinat mit Spiegelei ist eine gesunde und leichte Rezept-Idee zum Nachkochen. Die bekannte und gesunde Speise schmeckt immer wieder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Spinat</a> (frisch oder TK)
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
25 ml	Weizenmehl
50 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
50 ml	Wasser
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	Öl

## Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen und sehr fein zerhacken. Die Zwiebel schälen und feiner zerschneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, Spinat zugeben und andünsten. Jetzt Mehl unterrühren und währenddessen Schlagobers und Wasser zugeben. Bei mittlerer Temperatur zirka 15 Minuten dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Muskatnuss würzen und zwischendurch des Öfteren umrühren.
2. Die Eier in einer Bratpfanne mit etwas Öl zu Spiegeleiern braten. Den **Spinat mit Spiegelei** anrichten und genießen.

## Tipp

Zum Spinat mit Spiegelei noch zusätzlich Salzkartoffeln servieren!