# Spinat mit Topfen

Bei diesem Rezept für Spinat mit Topfen kommt das grüne Gemüse ganz groß raus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Spinat (TK) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 75 g | Speck |
| 40 g | Parmesan |
| 1 EL | Petersilie (fein gehackt) |
| 1 EL | Butter |
| 1 Prise | Muskatnuss (frisch gerieben) |
| 250 g | Topfen |
| 2 Stk. | Eier |
| | Salz und Pfeffer nach Belieben |

## Zubereitung

1. Für den **Spinat mit Topfen** zuerst den Spinat auftauen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck klein würfeln. Parmesan reiben. Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anschwitzen. Spinat gut ausdrücken und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch würzen.

3. Topfen mit Eiern, Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Auf dem Spinat verteilen und zusammen alles etwa 5 Minuten garen lassen. Heiß servieren.

## Tipp

Zu Spinat mit Topfen schmecken Brat- oder Salzkartoffeln.