

# *Spiegelei mit Spinat und Röstkartoffeln*

für 2 Personen

## **Zutaten:**

4 Eier  
Spinat tiefgefroren – der mit dem Blubb  
5 Kartoffeln

## **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. In Olivenöl-Butter einseitig kross anbraten, salzen und pfeffern. Umdrehen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen, ein wenig Paprikapulver darüber und mit Deckel einige Minuten braten.

Spinat: gewünschte Menge entnehmen und im Topf erwärmen.

Spiegeleier: Beim Braten Dotter ganz lassen!



*Guten Appetit!*