

Spinat mit Kartoffeln und Eiern

Zutaten für 4 Portionen

- 900 g Spinat (fein gehackt, TK oder frisch)
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Muskat



Außerdem:

- 800 g Kartoffeln
- 8 Eier

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, halbiere sie und gib sie in einem Topf mit Salzwasser und koche sie für ca. 20 Minuten weich.
2. Bereite währenddessen den Spinat zu. Schäle dazu die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Dünste sie mit der Butter an. Füge das Mehl hinzu und rühre alles gut um. Gieße während des Rührens die Sahne und das Wasser dazu. Gib den Spinat dazu, rühre alles gut um und lass den Spinat bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Rühre dabei immer wieder um. Würze den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat.
3. Brate die Eier in einer großen Pfanne. Gieße die Kartoffeln ab.
4. Richte die Kartoffeln, den Spinat und die Eier auf einem Teller an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

