

Spinat, Spiegelei auf Kartoffel-Püree und Hack-Bällchen

Für 2 Personen

200 g gemischtes Hackfleisch	250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Spinat
1 Zwiebel	1 Tomate	1 Brötchen vom Vortag
175 ml Sahne	60 g Butter	3 Eier
0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch	Leinöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und etwa 25 Minuten in kochendem Salzwasser gar kochen. Anschließend mit 40 Gramm Butter und 150 ml Sahne zu einem Püree stampfen. Den Schnittlauch klein schneiden und unter das Püree mischen. Das Brötchen in etwas Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Ei und dem Brötchen unter das Hackfleisch heben. Das Ganze mit einem Mixer gut vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Bällchen formen. Das Leinöl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundherum anbraten. Die übrige Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Spinat darin mit der übrigen Sahne anbraten. Den Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spiegeleier anschließend in einer beschichteten Pfanne vorsichtig braten. Abschließend die Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken sowie die Tomate achteln. Das Kartoffel-Püree mit den Hackbällchen, dem Spinat und dem Spiegelei auf Tellern anrichten und mit der Petersilie und den Tomatenspalten garnieren.

Henry Beier am 16. August 2010