

## Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	1 frische Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 kleine Zwiebel
600 g Blattspinat	1 EL Butter	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser wachweich kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und schälen. Dann zur Seite stellen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Spinat waschen und putzen. In heißer Butter die Zwiebeln angehen lassen. Den Spinat zugeben und salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz vorsichtig die geschälten Eier anschwemmen, Schnittlauch und Petersilie zugeben, die Eier vorsichtig darin wälzen und leicht erwärmen. Spinat anrichten, darauf ein Ei setzen. Das Ei anschneiden, sodass, der Dotter herauslaufen kann. Mit den Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. März 2010