

Röstbrot mit Spinat und gebackenem Ei

Für 4 Personen

4 EL Butter	300 g Landbrot	Salz
5 Eier	2 Schalotten	300 g Blattspinat
Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	4 EL Mehl
4 EL Semmelbrösel	100 ml Rapsöl	80 g Pecorino

In einer Pfanne 3 EL Butter erhitzen und leicht aufschäumen lassen.

Vom Brot pro Portion eine Scheibe, etwa 1 cm dick schneiden. Die Brotscheiben in der Pfanne mit Butter von beiden Seiten anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Eier in einem Topf Wasser aufkochen. 4 Eier im kochenden Wasser 3 Minuten garen.

Inzwischen die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Spinat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Vom Spinat die groben Stiele entfernen.

Die Eier abgießen, abschrecken und schälen.

In der Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Den Spinat zufügen und unter Wenden andünsten, bis er ganz zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Spinat abtropfen lassen.

Übriges Ei auf einem flachen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf weiteren Tellern verteilen.

Die vorgegarten Eier zunächst im Mehl, dann im Ei wenden. Zuletzt vorsichtig in den Semmelbröseln wenden.

Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Eier darin rundherum goldbraun und knusprig ausbacken.

Das Brot, Spinat und gebackene Eier anrichten.

Den Pecorino in Späne hobeln, überstreuen und alles servieren.

Ali Güngörmüs am 16. November 2020