

# Spiegelei-Spinat-Toast

## Für 2 Personen:

2 Toastbrot	100 g Babyspinat	80 ml Sahne
2 EL Gorgonzola	2 Eier	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch, geschält	1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrot darin von beiden Seiten für jeweils 30 Sekunden anbraten.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch kurz darin anrösten. Währenddessen das Toastbrot aus der Pfanne nehmen und die Pfanne beiseitestellen. Anschließend den Babyspinat zum Knoblauch in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca.1 Minute garen.

Die Pfanne vom Toastbrot erneut erhitzen und das Ei bei mittlerer Hitze in der Restbutter braten.

In der Zwischenzeit Gorgonzola und Sahne zum Spinat geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit einer Prise Muskatnuss würzen.

Toastbrot auf einen Teller legen, den Spinat samt Sud darauf geben und das Spiegelei obendrauf anrichten.

Anschließend mit Salz würzen.

Steffen Henssler am 29. Januar 2022