



CREMESPINAT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SPIEGELEI (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN CREMESPINAT

125 g

600 g Spinat, tiefgefroren,
Ail
Sel et poivre

FÜR DIE RÖSTKARTOFFELN

600 g Pommes de terre

50 g Beurre

1 Oignon(s), finement hachées
Sel et poivre

FÜR DIE SPIEGELEIER

4 Œuf(s)

10 g Beurre
Sel

PRÉPARATION

1. Spinat auftauen und erwärmen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
2. Kartoffeln kochen, schälen und kurz überkühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben anrösten, Zwiebel dazugeben, gut durchrösten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eier in Butter braten, salzen und zu Cremespinat und Röstkartoffeln servieren.