



CREMESPINAT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SPIEGELEI (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN CREMESPINAT

125 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Spinat, tiefgefroren, passiert

Knoblauch

Salz und Pfeffer

FÜR DIE RÖSTKARTOFFELN

600 g Kartoffeln

50 g Butter

1 Zwiebel(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SPIEGELEIER

4 Ei(er)

10 g Butter

Salz

ZUBEREITUNG

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.