



CREMESPINAT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SPIEGELEI (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN CREMESPINAT

125 g QimiQ Sauce Base

600 g Épinards, surgelés, passé

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.