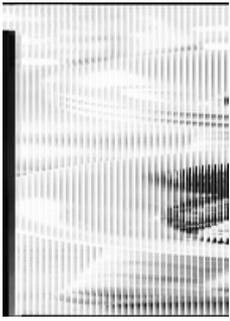




# CREMESPINAT MIT RÖSTKARTOFFELN UND SPIEGELEI (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DEN CREMESPINAT

**125 g** QimiQ Sauce Base

**600 g** Spinaci, surgelati,  
Aglio  
Sale i pepe

### FÜR DIE RÖSTKARTOFFELN

**600 g** Patate

**50 g** Burro

**1** Cipolla (Cipolle),  
Sale i pepe

### FÜR DIE SPIEGELEIER

**4** Uovo (Uova)

**10 g** Burro

Sale

## PREPARAZIONE

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.