

# Fleischkäse, Spinat und Spiegelei



## Zutaten

für 2 Personen

225 g Cremespinat (TK)

400 g Kartoffeln

2 Scheiben Fleischkäse

Rapsöl

2 Eier

Salz

Pfeffer

## Und so wird's gemacht

Die Kartoffeln bissfest in einem Topf mit Salzwasser kochen. Danach wenn gewünscht, die Kartoffeln schälen und bis zum Servieren warm stellen.

In der Zwischenzeit in einem Topf 2-3 Esslöffel Wasser geben und den Cremespinat bei schwacher Hitze darin auftauen lassen, immer wieder umrühren.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die beiden Scheiben Fleischkäse auf beiden Seiten scharf anbraten.

In einer anderen Pfanne mit heissem Öl die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten.

## Tipp

Vor dem Servieren den Spinat noch einmal stark erwärmen.