

Rezept Spinat schwäbische Art

Zutaten für 4 Portionen / Stück

1 P Spinat Iglo
1 Stck Brötchen
200 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eßl Mehl
2 Eßl Margarine
2 Eßl gekörnte Brühe
4 Stck Eier
500 gr Kartoffeln

Zubereitung:

Das Päckchen mit dem gefrorenen Spinat auftauen lassen oder in der Microwelle in der Auftauphase. 1 altes Brötchen in Milch bedecken und aufweichen, danach ganz fein zerdrücken.

Den Spinat mit der Milch und dem Brötchen in eine Topf und durchrühren. Danach mit etwas Instantbrühe würzen. Pfeffer und Salz nach Geschmack. Eine halbe Zwiebel klein schneiden und in eine Pfanne ein wenig Fett geben.

In das heiße Fett etwa 2 Essl. Mehl geben und gut rühren, danach die geschnittene Zwiebel daruntermischen und eine schöne helle Mehlschwitze machen. Die Mehlschwitze in den Topf mit dem Spinat geben und kurz aufkochen lassen.

Dazu die Salzkartoffeln und das Spiegelei. Broteinheiten nur aus den Kartoffeln berechnen.

Autor: Erika (du@cool.ms)

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)