

Kartoffelpüree, Rahmspinat, Spiegelei und Würstel

Für 2 Personen

Kartoffelpüree:

200 g mehlig Kartoffeln
100 g festkochende Kartoffeln
200 ml Hafermilch
40 g Butter
1 ½ TL Muskatnuss
Etwas Salz und Pfeffer

Rahmspinat:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
200 g Blattspinat
80 ml Sahne
Etwas Salz, Muskatnuss
und Rapsöl

Spiegelei mit Würstel:

2 Eier
4 Würstel der Wahl
Etwas Salz, Pfeffer
und Rapsöl

Zubereitung

1 Für das Kartoffelpüree Kartoffeln waschen und in einem Topf geben. Mit lauwarmem Wasser füllen, salzen und auf dem Herd solange kochen, bis sie weich genug sind, um sie durch die Kartoffelpresse zu drücken.

2 Währenddessen Hafermilch und Butter in einem anderen Topf geben und aufkochen. Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen.

3 Nachdem die Kartoffeln weich genug sind, diese aus dem Wasser nehmen, kurz kalt abspülen und die Schale abpellen. Danach durch eine Kartoffelpresse in einem Topf drücken.

5 Für den Rahmspinat den Spinat waschen und gegebenenfalls den Strunk entfernen. Zwiebel schälen und würfeln. Nun eine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten.

6 Dann den Spinat dazugeben und gut verrühren. Mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen und einen Deckel darauf geben. Etwa 5 Minuten warten.

7 Knoblauch schälen und kleinreiben. Nach den 5 Minuten den Knoblauch hinzufügen, kurz mit andünsten und anschließend die Sahne dazugeben. Einmal aufkochen, nach Bedarf pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

4 Jetzt nach und nach von der Hafermilch Butter Mischung zu den gepressten Kartoffeln geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls nachwürzen und auf dem Herd auf niedriger Stufe warmhalten.

8 Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und Rapsöl hinzufügen. Anschließend die Eier in die Pfanne aufschlagen und kurz braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

9 Würstel je nach Art zubereiten und mit Kartoffelpüree und Rahmspinat genießen!