

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Schnittlauch
- Öl
- ca. 250 g frischer Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel od. Schalotte
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- ca. 500 g



### Zubereitung

Eier aufschlagen und in eine Schüssel oder Tasse geben. Mit einer Gabel oder Schneebesen kräftig aufschlagen, Gewürze dazu geben und verrühren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Etwa 2/3 Schnittlauch in das Ei rühren.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Die verquirlten Eier dazu geben und kurz stocken lassen. Mit einer Gabel grob zerteilen. Sobald die Eimasse fest ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und mit Schnittlauch garnieren.

Den Spinat waschen, abtrocknen und zur Seite legen.

Anschließend Knoblauch und Zwiebel od. Schalotte in kleine Würfel schneiden.

Nun in einem Topf erhitzen. Knoblauch- und Zwiebel- bzw. Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen.

Als nächstes den Blattspinat dazu geben und gelegentlich umrühren. Wenn sich der Spinat um ca. die Hälfte reduziert hat Salz und Pfeffer dazu und nochmals umrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und mit etwas Muskatnuss – nach belieben – abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und waschen. Danach vierteln, in einen Topf mit Wasser geben und auf der Kochstelle etwa 15 – 20 Minuten (je nach Größe) gar kochen.

Guten Appetit!