

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Frittierte Eier auf Blattspinat

Schritt 1:

8	st	Eier Mehl, Ei Semmelbrösel	hart kochen, abschrecken und pellen, anschließend in und 2x panieren.
---	----	-------------------------------------	---

Schritt 2:

300	g	Blattspinat	putzen und waschen.
1	st	Zwiebel etwas Butter	in feine Würfel schneiden und in anschwitzen, den Spinat dazugeben und weich dünsten.
2	el	Creme fraiche Salz/Pfeffer/Muskat	Den Spinat vorsichtig ausdrücken und die Flüssigkeit entfernen, vor dem Servieren dazugeben und mit würzen.

Schritt 3:

Die Eier in eine Friteuse ausbacken.



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Der Profitipp von Claus Alboth:

Anstatt Hühnereiern kann man auch Wachteleier verwenden.

Tiefgekühlter Spinat muss vor dem Andünsten sehr gut ausgewrungen werden.

Anstatt Charlotten können auch Zwiebeln verwendet werden.

Sollte man keine Friteuse haben, kann auch ein Topf mit Deckel verwendet werden.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN