

Spinat- Ei- Brot

Gesamtzeit: 55 min.

Portionen: 2



Zutaten:

200 g Blattspinat

4 große Scheiben Graubrot (à ca. 100 g)

etwas Butter

1 EL Salatmayonnaise

2 TL mittelscharfer Senf

2 TL körniger Senf

2 TL flüssiger Honig

Salz

Pfeffer

2 Eier (Kl. M)

2 EL Olivenöl

60 g Parmaschinken (in dünnen Scheiben)

Anweisungen:

Spinat verlesen, waschen und trocken tupfen.

Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und in einer großen Pfanne goldbraun anrösten.

Mayonnaise, beide Senfsorten, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Aus 2 Brotscheiben mithilfe einer Ausstechform in der Mitte eine beliebige, nicht zu kleine Form ausstechen.

Die Brotscheiben wieder in eine heiße Pfanne mit Öl legen und in das Loch in der Mitte jeweils ein Ei schlagen.

Eiweiße salzen. Eier zum Spiegelei braten.

Die anderen beiden Brotscheiben auf 2 Teller legen, mit Spinat und Schinken belegen.

Etwas Senf-Dip darüberträufeln. Die Spiegelei-Brotscheiben auf die belegten Brotscheiben legen.

Den restlichen Dip extra servieren.