



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Eier mit Spinat

Ispanaklı Yumurta



½ kg Spinat
1 Zwiebel
1 Espressotasse Öl
1 Dessertlöffel Salz
1 Dessertlöffel Paprikaschoten
4 Eier

- # Spinat gut auswaschen und abtropfen, danach sehr fein zuschneiden.
- # In eine Pfanne Öl geben, fein gehackte Zwiebel und Spinat und ein wenig Salz hinzugeben.
- # Den Deckel der Pfanne schließen und in eigenem Dampf auf mittlerer Hitze garen lassen.
- # Wenn der Spinat gekocht ist mit einem Löffel Nischen formen (in Anzahl der Eier.)
- # In diese Nischen die Eier einschlagen.
- # Auf das Eigelb Paprikaschoten streuen.
- # Bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird die Eier kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: Auf die gleiche Art und Weise kann man dieses Gericht mit Runkelrübe zubereiten.