

Spinat mit Kartoffeln und Ei

Ob gekochtes Ei oder Spiegelei. Ob Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Spinat mit Kartoffeln und Ei ist ein klassisches Gericht der deutschen Hausmannskost, das es in zahlreichen Varianten gibt. Wir servieren das Gericht am liebsten in Form von Rahmspinat mit Kartoffelwürfeln und frittierten Eiern. Dies verleiht dem Gericht nicht nur eine raffinierte Note, sondern zeigt, dass eins der Lieblingsgerichte unserer Kindheit auch durchaus als Teil eines schicken Lunchs oder Abendessen serviert werden kann.



Spinat mit Kartoffeln und Ei | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Hauptgänge): 1 Kilo Spinat oder 500 Gramm tiefgekühlter Spinat | 150 Gramm Frischkäse | 400 Gramm Kartoffeln | 5 Eier | 1,5 Esslöffel Mehl | Salz | 5 Esslöffel Panko | 500 Milliliter Pflanzenöl



Spinat mit Kartoffeln und Ei | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Frischen Spinat gründlich waschen, trocken schleudern und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er zusammenfällt. Bei der Verwendung von tiefgekühltem Spinat diesen in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen und anschließend das Wasser herausdrücken. 2. Frischkäse zum Spinat geben und schmelzen lassen, dann mit Pfeffer sowie Salz abschmecken und warm halten. 3. Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. 4. Währenddessen vier Eier genau 5 Minuten kochen, dann abschrecken und sehr vorsichtig pellen. 5. Das fünfte Ei verquirlen. 6. Mehl mit einem Teelöffel Salz mischen. 7. Die gekochten Eier vorsichtig in Mehl wälzen, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend ganz vorsichtig durchs Panko rollen. 8. Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen. 9. Die Eier circa 90 Sekunden im heißen Öl frittieren. 10. Die frittierten Eier herausnehmen. 11. Kartoffelwürfel in einen tiefen Teller geben, Spinat darüber verteilen und mit den frittierten Eiern oben auf servieren.

Jetzt noch mehr [Gerichte für Gourmets](#), [Rezepte mit Spinat](#) und weitere [Kartoffelgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 860 Kalorien | 44,5 Gramm Fett | 118,9 Kohlenhydrate | 50,7 Gramm Eiweiß