

## Grüne Shakshuka

Diesen Klassiker kennt jeder: Kartoffeln, Rahmspinat und ein Spiegelei dabei. Ist super schnell gemacht und schmeckt gut. Wir haben für euch eine etwas modernere Variante: Grüne Shakshuka.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 500 g Spinat
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 4 Eier
- 1 Prise rote Paprikaflocken

### Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Spinat verlesen, in Streifen schneiden, waschen und in einem Sieb kurz abschütteln.
- Tropfnass in die Pfanne geben und in etwa fünf Minuten unter Rühren zusammenfallen lassen. Sahne dazugeben, aufkochen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Mit einem Löffel vier Mulden in den Spinat drücken und die Eier hineinschlagen. Deckel auflegen und die Eier in etwa acht Minuten stocken lassen.
- Eier mit Paprikaflocken bestreuen und je nach Geschmack mit Salzkartoffeln oder knusprigem Landbrot servieren – **Mahlzeit!**