

## Spinat-Penne mit Spiegelei

Für 4 Personen

350 g Teigwaren (z.B. Penne)

im Salzwasser al dente kochen, ca. 1 ½ dl  
Kochwasser beiseitestellen

300g Jungspinat

Spinat in ein Abtropfsieb geben, Teigwaren darüber  
abgiessen, abtropfen lassen

1 dl Rahm

¼ KL Muskat

¾ KL Salz

mit dem beiseite gestellten Kochwasser aufkochen,  
Teigwaren mit dem Spinat daruntermischen,  
anrichten

1 Bund Radiesli, fein geschnitten

darüber verteilen

1 EL Bratbutter oder HOLL-Rapsöl

4 Eier

in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen  
auf kleiner Hitze ca. 4 Minuten zu Spiegeleiern  
braten

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

würzen, auf den Teigwaren anrichten