



## Safraneier auf Blattspinat

"Oeufs à la florentine", pochierte Eier auf Blattspinat und mit Béchamel überbacken sind ein Klassiker der französischen Küche. Mit Safranrahmsauce statt Béchamel und Nolly Prat verfeinert, ist es eine exquisite Variante des Klassikers. Angerichtet mit knusprig gebratenen Kartoffelspälten sind sie eine gediegene Hauptmahlzeit.

### Zutaten (pro Portion)

2 Eier  
150g Blattspinat TK  
30g Zwiebel  
100g Kartoffel festkochend  
20g Zwiebel  
10g Tafelbutter  
1 Briefchen Safran  
(reicht auch für 2 Portionen)  
5cl Noilly Prat  
5cl Vollrahm  
Kräutersalz  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

30g Zwiebel in wenig Rapsöl glasig dünsten. Blattspinat leicht ausdrücken und kurz mitdünsten. 1-2 Schlucke Wasser zugeben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen.

Kartoffeln schälen und zu groben Spälten schneiden. In Bratbutter langsam bräteln bis sie braun und knusprig sind (ca. 15 Minuten). Noch in der Pfanne salzen.

20g Zwiebel fein hacken, Butter aufschäumen lassen und die Zwiebel glasig dünsten.

Safran zugeben und kurz mitdünsten. Noilly Prat und Rahm zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier ca. 6 Minuten kochen, das Eigelb sollte noch ganz leicht flüssig sein. Eier kurz abschrecken, schälen und längs halbieren.

Spinat zu einem Bett auf einem heissen Teller anrichten. Eier darauf legen und mit der Safransauce übergiessen. Kartoffelspälten dazu legen.





