



# Giersch-Spinat mit Spiegelei

## ZUTATEN:

- Butter je nach Geschmack
- 2 Handvoll Giersch
- eine rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier pro Person

## REZEPT:

Zuerst die Zwiebel klein schneiden, wer mag kann auch Knoblauch hinzugeben, der muss dann durch die Knoblauchpresse o. klitzeklein schneiden.

Giersch unter fließendem Wasser abbrausen und Stiele grob entfernen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel ca. 3 min glasig dünsten, Knoblauch hinzugeben und weitere 2 min dünsten und zum Schluss den Giersch dazu geben und weitere 2 min blanchieren.

In der Zwischenzeit in einer heißen Pfanne mit Öl die Spiegeleier braten. Zum Abschluss Eier und Giersch je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller mit frischen Blüten z.B. vom Gänseblümchen oder der Taubnessel dekorieren.

Guten Appetit!