

Blattspinat mit Spiegelei und weissen Trüffeln

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Blattspinat
- 20 g Butter
- 1 fein gehackte, frische Knoblauchzehe
- Salz und weisser Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g Doppelrahm
- 4 frische, kleine Bio-Eier
- 20 g Butter
- Schwarzer Pfeffer
- 40 g weisser Trüffel (Tuber Magnatum Pico)
- ½ Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

- Spinatblätter gut in warmem Wasser waschen und in heissem Wasser blanchieren. Abschrecken in kaltem Wasser und gut ausdrücken.
- Knoblauchzehe fein in kleine Würfel hacken und in der Butter leicht anschwitzen.
- Danach den Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Mit dem Doppelrahm aufgiessen und leicht einkochen lassen.
- Die Spiegeleier in der Butter in einer Bratpfanne braten und mit etwas grob gemahlene schwarzen Pfeffer würzen.
- Spinat anrichten, die Spiegeleier darüber geben und vor den Gästen den weissen Trüffel darüber hobeln.