

Spinat mit Spiegelei – von San Keller

Eigentlich koche ich nie nach Rezept. Der Zufall und eine Prise Intuition kochen immer mit.

So gehts: Letzte Nacht, nach Mitternacht, habe ich noch einen halben Cervela gegessen. Leider fehlte der scharfe Senf. Diesen haben wir am Wochenende beim Bräteln auf dem Pfannenstiel (853m ü. M.) liegen gelassen. Nur THOMY Senf (miforte) im Glas war noch übrig und das Glas praktisch leer. Eigentlich wollte ich es am Morgen gleich zum Altglas stellen. Da gingen wir jedoch ohne Kaffee auf den Üetliberg, deshalb blieb das Glas stehen.

Als wir zurückkamen, erinnerte ich mich an den frischen Spinat. Nach gefühlten 3 Stunden in Zoom-Sitzungen, als ich eine grosse Messerspitze Butter in die Pfanne gab, die 2 Knoblauchzehen fein hackte, fiel mir der Senf wieder auf und ich rührte den letzten Rest unter den Spinat.

Übrigens, die 3 Spiegeleier habe ich in Olivenöl gleich lange gebraten, wie ich den Spinat mit einem Schluck Milch gedämpft habe.

Bestimmt fragen Sie sich jetzt, warum es im Kühlschrank noch einen Cervelat hatte, obwohl wir am Wochenende auf dem Pfannenstiel brätelten?

Mit Überraschungen ist also immer zu rechnen!