Nah&Frisch

Ilse Haubner User

Witzige Würstelkraken im Spinatmeer

Hauptspeise Fleischgerichte Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

In einem Kochtopf den Feinen Cremespinat bei schwacher Hitze auftauen und mehrmals umrühren.

In der Zwischenzeit ein Stück Frankfurter-Würstchen in der Mitte halbieren und 2 mal über Kreuz so einschneiden dass Kraken-Beine entstehen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und die Würstelkraken darin von allen Seiten anbraten (dadurch rollen sich auch die Beinchen witzig ein).

In eine Schüssel die Bio Eier zerschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Pfanne mit etwas Almbutter erhitzen und die Eiermasse eingießen und mit einer Gabel immer wieder zur Eierspeise verschlagen.

Auf einen Teller den leckeren Cremespinat geben, in die Mitte die Eierspeise als Berg geben und die witzigen Würstelkraken daraufsetzten und mit einem Zahnstocher Cremespinat Augen aufmalen!

Fertig sind die witzigen Würstelkraken im grünen Spinatmeer!

ZUTATEN

- 1 Pkg. Cremespinat
- 10 Stk. Eier
- 1 Pkg. Frankfurter
- etwas Butter