

# Popeye-Penne



## Zutaten

für 4 Personen

## Penne

300g Penne rigate (z.B. Penne integrale)

Salzwasser, siedend

300 g tiefgekühlter Rahmspinat

75g Jungspinat

## Spiegeleier

Bratbutter zum Braten

4 frische Eier

Wenig milder Paprika

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

30g Parmesan am Stück

## Penne

Penne im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Rahmspinat in dieselbe Pfanne geben, unter Rühren erhitzen. Teigwaren wieder begeben, mischen.

Jungspinat begeben, daruntermischen.

## Spiegeleier

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.

Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten.

Spiegeleier würzen, auf den Penne verteilen, Käse darüber hobeln.