

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.