

# Blumen- kohl- püree

mit Blatt-  
spinat &  
gebackenem  
Ei



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 BIO SONNE Kartoffeln  
1 ERNTEKRONE Blumenkohl  
80 g LANDFEIN Butter  
200 ml LANDFEIN Sahne  
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer  
-  
1 ERNTEKRONE Zwiebel  
450 g BIO SONNE Blattspinat (TK)  
2 EL LANDFEIN Butter  
1 Schuss Weißwein (trocken)  
1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer  
-  
4 GUTSGLÜCK Eier (M)  
1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)  
100 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel  
2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl  
1 Prise Salz  
FRISAN Butterschmalz zum Frittieren

## ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Eier frisch aus dem Kühlschrank für 4 Minuten kochen und direkt in Eiswasser abschrecken - vollständig abkühlen lassen.
2. Erst danach behutsam schälen und nacheinander in Mehl, einem verquirlten Ei und Semmelbröseln panieren.
3. Außerdem die Kartoffeln schälen und Blumenkohl von Strunk und Blättern befreien - danach alles in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garen.
4. Anschließend das Kochwasser abgießen, alles gut abtropfen lassen und mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer fein stampfen.

5. In der Zwischenzeit eine geschälte Zwiebel klein würfeln und in Butter glasig anschwitzen - mit Weißwein ablöschen.

6. Den aufgetauten Spinat dazugeben und für 2-3 Minuten dünsten - mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Abschließend das Butterschmalz in einem Topf mit hohem Rand erhitzen und die panierten Eier darin für 1-2 Minuten goldbraun frittieren.

8. Das Blumenkohlpuée auf vorgewärmten Tellern anrichten und Blattspinat und gebackene Eier darauf geben.

