



Frühstücksei „Florentiner Art“

Zutaten:

200g Blattspinat
2 Tomaten
1/4 Zucchini
50g Pfifferlinge
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 Eier
3 EL Sahne
3 EL Pecorino
Salz, Pfeffer
Olivenöl



Zubereitung:

Pfanne erwärmen. Pfifferlinge säubern, kleinreißen. Anbraten. GUT durchbraten! Zucchini kleinschneiden. Knoblauch, Zwiebel ebenso. Sobald alles angebraten ist, den Blattspinat darüber legen. Tomaten parallel kleinschneiden. Alles erneut anbraten. Salzen, pfeffern nicht vergessen. Nochmals etwas Öl dazu. Den Pecorino bitte würfeln. Etwa 150g. Gut durchmischen. Ihren Pfanneninhalte füllen Sie nun in zwei große Tassen. Formen Sie eine kleine Mulde in der Mitte. Dort legen Sie nun die aufgeschlagenen Eier hinein. Vermengen Sie nun ihre Sahne mit dem Pecorino und füllen Sie diese Flüssigkeit in ihre Tassen über die Eier. Ab damit in den Ofen. Für ca. 10 Minuten bei ca. 180 Grad. Ausgarnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)