

# Magronen nach Florentiner Art

## Zutaten

- 400 g Urschweizer Äpler Magronen
- 200 g Blattspinat tiefgekühlt
- 1 EL Fettstoff
- 50 g gehackte Zwiebeln
- ½ Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 10 g Butter
- 4 Stk. Eier
- Garnitur

## Zubereitung

Magronen in Salzwasser gemäss Anleitung knapp al dente kochen, abschütten und mit kaltem Wasser kurz spülen. Im Voraus den Blattspinat auftauen, leicht ausdrücken. Im Fettstoff die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, Spinat begeben und würzen, ca. 2-3 Minuten leicht garen. Magronen dazu geben und alles vermischen, erhitzen und abschmecken.

Im Butter die Eier zu Spiegeleier braten.

Spinatmagronen anrichten und pro Portion ein Spiegelei darauf geben.

## Deklaration der allergenen Zutaten

Weizen