Zutatenliste

PREBRARI

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Stück	Der Markenzwieback
2.00	Stück	Eier
120.00	Gramm	Blattspinat (TK)
6.00	Stück	Riesengarnelen (TK)
1.00	Stück	Chillischote
1.00	Zehe	Knoblauch

Zubereitung

Den tiefgekühlten Blattspinat in einem Topf geben und laut Packungsbeschreibung zubereiten, würzen nicht vergessen. 2 Eier in einem Suppenteller verquirlen und etwas Pfeffer und Salz hinzugeben. 4 Scheiben Brand Markenzwieback in die Eimasse geben und ca. 2 Minuten einweichen lassen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne auslassen und die mit Ei getränkten Zwiebacke nun von beiden Seiten goldgelb anbraten. Gleichzeitig die enddarmten Riesengarnelen in Olivenöl zusammen mit einer Chillischote, etwas Salz und der Knoblauchzehe kross braten. Den Ei-Zwieback auf einen Teller anrichten, den Spinat in einem Sieb schütten und den abgetrockneten Spinat auf die Zwiebacke drapieren. Obenauf die Garnelen geben und das aromatisierte Olivenöl aus der Bratpfanne über das Gericht träufeln. Guten Appetit!