

# Spinat-Eier

## Zutaten

800g Spinat  
2 Zwiebeln  
2 EL Butter Salz,  
Pfeffer, Muskat  
8 Eier

## Zubereitung

Spinat waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die feingewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

8 Vertiefungen in den Spinat drücken, und die Eier hineinschlagen. Eier bei ganz schwacher Hitze zugedeckt in 7-8 Min. gar ziehen lassen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen, sofort servieren.