



Polenta mit Spiegelei

Zutaten für eine Person

60 gr. Polenta, Ingwer, Butter, Pfeffer, Muskat, Salz, Zitrone, edelsüßes Paprikapulver, 1 Ei, Schnittlauch

Zubereitung

F	1/4ltr. heisses Wasser aufsetzen
E	60 gr. Polenta einrühren
M	Kleines Stück Ingwer dazugeben, ca. 30 Min. köcheln
E	1 TL Butter daruntermischen
M	Mit Pfeffer und Muskat würzen
W	Salz beifügen
H	Einige Tropfen Zitronensaft
F	Mit Paprikapulver abschmecken. Die Polenta in eine feuerfeste Form geben
E	1 Ei über die Polenta geben und im Backofen überbacken
M	Es kann nochmals mit Pfeffer und Schnittlauch
W	Wenig Salz gewürzt werden.