



Bratkartoffeln mit Spiegelei

Zutaten

für 4 Personen

ca. 8 große Kartoffeln

2 - 3 EL Olivenöl

125 g Speckwürfel

1 bis 2 Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Paprika, edelsüß

4 Eier

Nützliches Zubehör

Ofenzauberer
Küchenhobel
Große Nixe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe



Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (230 °C).
Die Kartoffeln ungeschält in Scheiben hobeln.
Die Kartoffelscheiben eine Weile in kaltes Wasser legen, damit die Stärke gelöst wird.
In der Zeit die Zwiebel in Stücke zerteilen.
2. In der großen Nixe das Öl mit den Gewürzen mischen, die abgetrockneten Kartoffelscheiben zugeben und alles gut vermischen.
3. Die Masse zusammen mit dem Speck und den Zwiebelringen auf den Ofenzauberer geben und 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.
4. 2 bis 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Spiegeleier dazu geben und alles zusammen fertig backen.
Hierbei aber Sichtkontakt bewahren, da die Eier sehr schnell gar werden.

Lasst es euch schmecken!



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>