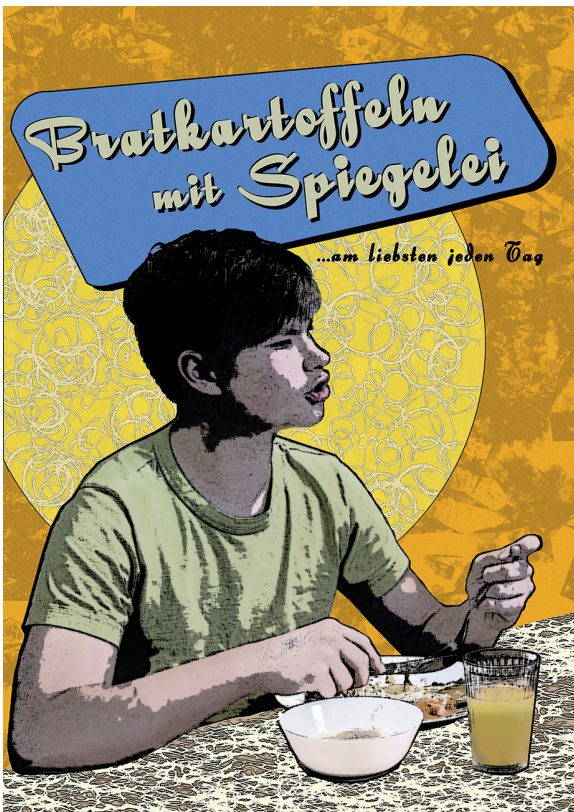


Bratkartoffeln mit Spiegelei



Zutaten für 4 Portionen

Bratkartoffeln

750 g festkochende Kartoffeln
(gekocht und erkaltet)
3 EL Sonnenblumenöl
2 mittelgroße Zwiebeln
100 g Räucherspeck
1 TL Salz
1 Messerspitze Pfeffer
½ Bund Petersilie

Spiegeleier

8 Eier
3 EL Sonnenblumenöl
¼ TL Salz
1 Messerspitze Paprikagewürz

Rohkostsalat

1 Bund Karotten
2 EL Sonnenblumenöl
Saft einer halben Zitrone
¼ TL Salz
1 Messerspitze Pfeffer

Die Kartoffeln gar kochen, pellen und abkühlen lassen.

Währendessen die Zwiebeln schälen, fein hacken, den Speck würfeln und beides zusammen anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend beiseite stellen.

Die Karotten schälen, grob reiben und mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Die kalten Kartoffeln in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze im Sonnenblumenöl in der Pfanne goldbraun braten.

Die Petersilie fein hacken und am Schluss zusammen mit den gebratenen Zwiebeln und dem Speck unter die Kartoffeln mengen. Den Herd auf Warmhaltstufe stellen.

In einer zweiten Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen, die Eier hineinschlagen und mit Salz und Paprika würzen.

Bratkartoffeln, Rohkostsalat und Eier auf Tellern anrichten und servieren.