

# Spiegeleier Bratkartoffeln

mit



Heute Abend hatte ich noch Hunger. Also habe ich mir schnell Bratkartoffeln mit Spiegeleiern zubereitet. Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht.

Ich verwende für die Bratkartoffeln rohe Kartoffeln. Man kann jedoch auch schon gegarte Kartoffeln verwenden. Außerdem greife ich auf Bio-Kartoffeln zurück, weshalb ich sie mit Schale verwende. Achtet man beim Braten einige Zeit nicht auf die Kartoffeln, dann gibt es eben auch solche mit verbrannten Stellen.

Für die Spiegeleier verwende ich zwei Eierreine, damit sie etwas formschön auf den Teller kommen.

Mein Rat: Richtig gute Bratkartoffeln gelingen nur in einer guten Pfanne als Arbeitsgerät. Ich verwende eine schmiedeeiserne Pfanne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 2 Eier
- 4–5 kleine Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln etwa 8–10 Minuten jeweils auf beiden Seiten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und warmstellen.

Noch etwas Öl in die Pfanne geben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils ein Ei aufschlagen, hineingeben und braten. Salzen und pfeffern. Eierringe entfernen. Eier herausnehmen, auf den Teller geben und mit Schnittlauch garnieren. Alles servieren.