

Bratkartoffel-Pfanne mit Spiegelei

Für 4 Portionen

1 kg vorw. festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	2 Stangen Porree
250 g Cherrytomaten	4 EL Rapsöl	4 Eier

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln dann auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit Porree putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Dann in dünne Halbringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

Pfanne nehmen, 2 EL Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Wenden braten. Porree und Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Spiegeleier braten. Bratkartoffeln mit je 1 Spiegelei servieren.

NN am 09. März 2026