

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

529 kcal / 2198.2 kJ
31.0 g Kohlenhydrate ,
13.3 g Eiweiß
38.0 g Fett

Mengenangaben:

Für 4 Portionen



Zutaten

Für die Bratkartoffeln

- 600 g gekochte Kartoffeln (festkochend, vom Vortag)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 100 g gewürfelter Speck

Für den Salat

- 100 g Feldsalat
- 1/2 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 80 ml Olivenöl
- 3 TL Apfelessig
- Salz, Pfeffer

Für die Spiegeleier

- 4 Eier
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Bratkartoffeln Zwiebel schälen und fein würfeln.

1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck dazugeben und 2-3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Gekochte Salzkartoffeln vom Vortag in dicke Stücke schneiden.

Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze rundherum ca. 8-10 Minuten goldbraun anbraten. Dabei Kartoffeln nur gelegentlich wenden.

Zwiebel und Speck zurück in die Pfanne geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Feldsalat putzen. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen putzen und vierteln.

Für das Salatdressing Honig, Senf, Apfelessig und Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spiegeleier Pfanne mit Butter erhitzen. Eier am Rand der Pfanne vorsichtig aufschlagen und Ei in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 2-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat servieren.

Tipp:

Wenn du eine Gusseisenpfanne verwendest, werden deine Bratkartoffeln besonders knusprig!