

Geröstete Kartoffeln mit Speck und Spiegelei

Deftiges Rezept für den großen Hunger: Geröstete Kartoffeln mit Speck und Spiegelei, auf dem Bild mit Rucola und Radieschen als Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochende)
2 Stk.	Zwiebel
150 g	Speck
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Eier
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die gerösteten Kartoffeln mit Speck und Spiegelei die Kartoffeln vom Vortag in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne ohne Fett auslassen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen.
2. Die Butter in die selbe Pfanne geben und zerlassen. Die Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur 5 Minuten goldbraun rösten, nicht zu oft wenden. Die gehackten Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss den Speck wieder zufügen und noch einmal kurz erhitzen.
3. In der Zwischenzeit eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen, die Eier vorsichtig einschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kartoffeln mit Speck und Spiegeleiern auf Tellern anrichten und schnell servieren.

Tipp

Die gerösteten Kartoffeln mit Speck und Spiegelei mit Ketchup oder Frischkäsedip servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.