Leberkäse-Erdäpfelauflauf mit Spiegelei

Der Leberkäse-Erdäpfelauflauf mit Spiegelei ist ein echtes Wohlfühlgericht der österreichischen Küche. Knusprige Erdäpfel, würziger Leberkäse, geschmolzener Käse und Spiegeleier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

800 g	Erdäpfel (festkochende)
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Paprika edelsüß
1 TL	Oregano
	Salz und Pfeffer
400 g	Leberkäse
4 Stk.	Eier
150 g	Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Leberkäse-Erdäpfelauflauf mit Spiegelei** zu kochen, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Erdäpfel schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano vermengen und gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen. Die Erdäpfel im vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten backen, bis sie goldbraun und weich sind.

2. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Leberkäse ebenfalls in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Etwas Öl in einer **Pfanne** erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Anschließend den Leberkäse hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht anbraten, bis er eine schöne Bräunung erhält.

3. Die fertigen Erdäpfel aus dem Ofen nehmen und mit dem Leberkäse, den Zwiebeln sowie

etwa zwei Drittel vom geriebenem Käse gründlich vermengen. Mit einem Löffel vier Mulden in die Kartoffelmasse drücken und jeweils ein Ei hineinschlagen. Den restlichen Käse darüberstreuen und den Auflauf nochmals 10 bis 15 Minuten backen, bis die Eier den gewünschten Gargrad erreicht haben und der Käse goldbraun geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Der Leberkäse-Erdäpfelauflauf schmeckt besonders gut mit einem knackigen grünen Salat oder einem klassischen Gurkensalat. Wer mag, serviert zusätzlich einen Klecks Kräuter-Dip oder Sauerrahm dazu.