Naturschnitzel mit Spiegelei

Mit knusprigen Pommes frites, Bratkartoffeln oder einem frischen Salat serviert, wird das Naturschnitzel mit Spiegelei zu einem unkomplizierten Familienessen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (vom Karree)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für das einfache **Naturschnitzel mit Spiegelei** die Schweineschnitzel vom Karree flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig einige Minuten gar braten. Aus der Bratpfanne nehmen und warm stellen.

2. Eventuell noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Spiegeleier braten. Die Naturschnitzel anrichten und mit Spiegelei bedecken. Als Beilage zum Beispiel klassisch Pommes frites servieren.

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

hier bestellen



Tipp

Zum Naturschnitzel mit Spiegelei Pommes oder Bratkartoffeln und einen knackigen, grünen Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.