



Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gurkensalat

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Salatgurken	2 St.
Dill, frisch	20 g
Öl	6 EL
Schinkenwürfel	125 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eier	4 St.
Senf	1 TL
Essig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

3. Gurke gründlich waschen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Gurke in einer Schüssel mit Salz vermengen und beiseitestellen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

4. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeln ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten. Zwiebelwürfel und Schinkenwürfel zufügen und nochmals ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

5. In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Eier in die Pfanne aufschlagen und 4 Min. backen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Gurken ausdrücken und Gurkenwasser abgießen. Dill, Senf, Essig und 2 EL Öl untermischen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gurkensalat auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	483 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g