

Rezept Bratkartoffeln mit Spiegelei

Eine schnelle Mahlzeit für die Familie oder für sich selbst. Das ist ein deftiges Essen, welches mit verschiedenen Zutaten kombiniert werden kann.

Zutaten:

gekochte oder rohe Kartoffeln

Schinkenspeck

1 Zwiebel

Gewürze (Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika)

Ö

Zubereitung:

Wenn gekochte Kartoffeln von der vergangenen Mahlzeit übrig sind, dann dauert die Zubereitung der Bratkartoffeln ca. 15 Minuten. Bei der Verwendung von rohen Kartoffeln ca 45 Minuten.

Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in einen Tiegel gegeben. Die Zwiebel wird geschält und in Würfel geschnitten. Zwiebeln und Kartoffeln werden gebraten, dabei sollten die Kartoffeln zum Teil braune Stellen haben. Die Schinkenwürfel zugeben und ca 10 Minuten mit braten. Mit den Gewürzen abschmecken. Dazu kann man Salat der Saison und gebratene Eier oder Würstchen reichen. Auch Frikadellen passen hervorragend dazu.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)