

Verlorenes Ei mit Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen:

500g gekochte Kartoffel
150g Speck
50ml Öl
50g Blattspinat
1-2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2 Eier
6 Datteltomaten
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Etwas Sauerrahm



Zubereitung:

Schälen Sie die gekochten Kartoffeln und schneiden sie diese in Scheiben. Braten sie die Scheiben mit Geduld und gemächlich eine Viertelstunde unter Zugabe von Öl knusprig braun. Währenddessen bringen Sie Wasser zum Kochen, geben Salz und Essigessenz hinein. Schlagen Sie ein bis zwei Eier auf und füllen das flüssige Ei in eine Schöpfkelle. Nun rühre Sie mit einem Holzlöffel einen Strudel in das Wasser und kippen vorsichtig das Ei hinein. Das Wasser sollte jetzt nur noch sieden. Das Ei ca. 4-5 Minuten darin kochen lassen. Jetzt Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Die Zwiebel in Würfel und Scheiben! Anschwitzen in einer Pfanne mit Öl. Die Datteltomaten halbieren und zugeben. Jetzt den Blattspinat auch in die Pfanne geben. Verrühren.

Anrichten indem sie ein „Spinatnest“ auf den Teller drapieren, das Ei darauflegen und darum die Kartoffeln. Einfach – und einfach lecker!



FRANKEN
FERNSEHEN