Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spiegeleier

Sie brauchen manchmal auch ein Gericht, das einfach und schnell zubereitet ist. Und keinen großen Aufwand am Herd benötigt. Das vielleicht auch zu den Klassikern und somit einem Standardessen in der deutschen Küche zählt.

Ganz einfach Kartoffeln und Eier
Dann bereiten Sie einfach dieses Gericht zu. Es bedarf eigentlich keines Rezepts. Und Sie haben es sicherlich schon zig Male zubereitet. Es handelt sich einfach um Kartoffeln mit Eiern. Und mit diesem Gericht haben Sie dann sogar ein vegetarisches Gericht zubereitet, denn bei diesem Rezept wird einfach auf Speck verzichtet.

Was soll ich Ihnen noch groß dazu sagen? Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl 10–15 Minuten bei hoher Temperatur unter

gelegentlichem Rühren kross und knusprig braten. Dabei auch die kleingeschnittenen Zwiebel mit dazugeben und mit anbraten.

Kurz vor Garende, die Kartoffeln sind so richtig schön braun, kross und knusprig, geben Sie noch die Eier in zwei Pfannen und braten schöne Spiegeleier dazu.

Lecker und schmackhaft
Beides dann salzen und pfeffern. Und fertig ist ein leckeres, einfaches Gericht, das sicherlich zur Hausmanns- und Hausfrauenkost zählt. Aber einfach ist auch lecker. Warum soll es immer ausgefallen und extravagant sein?

Für 2 Personen:

- 8 Kartoffeln
- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung zum Rezept!