Überbackene Kohlwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern



Unspektakulär
Nichts Besonderes oder Weltbewegendes. Ein Gericht, das man ab und zu einmal zubereiten kann, weil es schnell geht. Ein rustikales Essen, das man vorwiegend in der Pfanne zubereitet.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Kohlwürste
- 4 Scheiben Edamer
- 20 Bio-Drillinge
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Aber deftig und lecker

Zubereitung:

Drillinge in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Drillinge in Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Drillingscheiben darin mehrere Minuten unter gelegentlich Wenden kross und knusprig anbraten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser mehrere Minuten erhitzen.

Ebenfalls parallel dazu Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Eier aufschlagen, hineingeben und einige Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.

Würste herausnehmen, jeweils zwei Würste auf einen Teller legen, sofort zwei Scheiben Edamer über die noch heißen Würste

legen und den Käse schmelzen lassen. Bratkartoffeln auf die Teller verteilen. Jeweils zwei Spiegeleier dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr viel schwerer als getrocknetet Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]