

# Bratkartoffel Rezepte

## Bratkartoffeln Mit Spiegeleiern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Ei, Kartoffel, Pfanne, Gemüse

---

600 g	Kartoffeln (fest kochend)	Paprikapulver
	Salz	Pfeffer
100 g	Zwiebeln	20 g Butter
1	Essl. Öl	8 Eier (Kl. L)

---

1. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, noch warm pellen in in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, einen Teil der Kartoffelscheiben darin gleichmäßig kross braten, Zwiebelwürfel dazugeben. Den Vorgang wiederholen, bis Kartoffeln und Zwiebeln verbraucht sind. Bratkartoffeln mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
3. Butter in einer 2. Pfanne erhitzen. Die Eier darin braten und zu den Bratkartoffeln servieren.