

# Bratkartoffel Rezepte

## Bratkartoffeln Mit Eiern Und Kräutern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

---

### Zutaten

1 kg	fest kochende Kartoffeln		Salz
60 g	Butter		gemahlener weißer Pfeffer
2 große	Zwiebeln	1 Essl.	gehackte Petersilie
6	Eier	1 Essl.	gehackter Schnittlauch
1/8 Liter	Sahne		

---

Die Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln kochen. Abgießen, pellen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden. Besser ist es, die Kartoffeln bereits am Vortag zu kochen und in der Schale erkalten zu lassen. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Die Kartoffelscheiben einlegen und mit einer Kruste schön braun braten. Die Zwiebeln schälen und würfeln und zwischendurch zu den Kartoffeln geben. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und den Schnittlauch unterheben.

Die gewürzte Eiersahne schön gleichmäßig über die Bratkartoffeln gießen und stocken lassen.

Sofort servieren.