

Kartoffelpfanne mit Speck und Ei

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg kl. Kartoffel(n)
- » 4 rote Peperoni
- » 2 Zwiebel(n)
- » 150g Frühstücksspeck
- » Salz & Pfeffer
- » Cayennepfeffer
- » 2 EL Öl
- » 1 Dose Kidneybohnen
- » 1 Dose Mais
- » 4 Ei(er)
- » 1 EL Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Peperoni abbrausen, längs halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen. Den Speck in ca. 4cm breite Streifen schneiden.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln, Zwiebeln und Peperoni in einen Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Mit Speckstreifen belegen und ca. 45min im Ofen braten. Dabei gelegentlich wenden.

3. Bohnen und Mais abtropfen lassen. Unter die Kartoffeln heben und erhitzen. Die Eier in heißer Butter zu Spiegeleiern braten, salzen und pfeffern. Auf die Kartoffelpfanne setzen, evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 810kcal/E29g/F39g/KH75g pro Portion

angelegt am: 22.01.2004

Rezept-Nr: 835

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke