



Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Gemüsezwiebeln	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	4 EL
Leberkäse	4 St.
Eier	4 St.
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und anschließend auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelstreifen ca. 2 Min. goldbraun braten. In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeln ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten.
4. Zwiebelstreifen aus der Pfanne nehmen und Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen. Leberkäse eng in der Pfanne verteilen und ca. 4 Min. braten. Gleichzeitig Eier in die Pfanne aufschlagen und ebenfalls ca. 4 Min. backen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Leberkäse mit Bratkartoffeln auf Tellern verteilen. Geschmorte Zwiebeln und Spiegelei daraufsetzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Bratkartoffeln gelingen am besten mit gekochten Kartoffeln vom Vortag.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1000 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	66 g