

Bubble & Squeak

mit Spiegelei



HAUPTSPESIE



TIPP

Neben den gekochten Kartoffeln vom Vortag kann auch jede andere Gemüsebeilage, die vom Festessen übrig geblieben ist, verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g ERNTEKRONE gekochte Kartoffeln oder Röstkartoffeln (vom Vortag)
 400 g ERNTEKRONE Beilagengemüse, z.B. Karotten, Rosenkohl, Erbsen (vom Vortag)
 4 EL LANDFEIN Butter
 1 TL COOK! Thymian
 1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
 –
 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer
 FRISAN Rapsöl (zum Braten)
 –
 ¼ Bund BIO SONNE Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln zusammen mit dem Beilagengemüse in eine heiße Pfanne mit Butter geben.
2. Anschließend alles einmal gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit einem Kartoffelstampfer platt drücken.
3. Die Mischung einige Minuten bei mittlerer Hitze braten und sobald sich an der Unterseite eine goldbraune Kruste gebildet hat, den Gemüsefladen einmal wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten.

4. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin aufschlagen und knusprig braten – mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Spiegeleier auf dem Bubble & Squeak verteilen und mit frischen Kräutern bestreut servieren.