

# Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei

## Für zwei Personen

200 g Topinambur	4-6 festk. Kartoffeln	10 Stück Rosenkohl
1 rote Zwiebel	6 Scheiben Bacon	2 Eier
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Baconscheiben auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Mit Backpapier beschweren und andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten ausbacken.

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Topinambur putzen, waschen, schälen und klein schneiden.

Topinamburschalen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben, Topinambur hinzugeben.

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Topinambur geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosenkohl putzen und Blätter abzupfen. Kartoffeln aus Pfanne entnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Rosenkohlblätter erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon aus Backofen entnehmen und entstandenes Fett auffangen. Bacon auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aufgefangenes Baconfett in eine Pfanne geben. Eier aufschlagen und vorsichtig hineingeben. Spiegeleier im Baconfett braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 04. November 2022