

Knusprige Bratkartoffeln mit Spiegelei und Spinat

Für 4 Personen

Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, fest	100 g Speck, durchwachsen	2 Zwiebeln
Öl, neutral	Butter	

Spinat:

2 Schalotten	600 g Spinat, frisch, jung	0,5 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	100 g Butter	Olivenöl
Muskat	Salz	Pfeffer

Spiegelei:

30 g Butter	4 Wachteleier	Senf
Salz		

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Öl und eine Flocke Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben beidseitig knusprig goldbraun braten. Der Speck und die Zwiebeln werden im letzten Drittel der Bratzeit dazugegeben und ebenfalls knusprig gebraten, bis das Ganze eine Kruste bildet. Umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls knusprig braten.

Spinat:

Die Schalotten schälen und in Würfelchen schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Schalottenwürfelchen in der Butter glasig schwitzen und den Spinat dazu geben. Das Gemüse fällt nun schnell zusammen und ist in vier bis fünf Minuten fertig. Nun noch mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Muskat abschmecken.

Spiegelei:

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Eier werden in die Pfanne gegeben und je nach Wunsch gebraten. Gewürzt wird erst am Schluss, da sich durch das Salz sonst blinde Flecken auf den Eiern bilden. Nun die Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Eier und der Spinat kommen dazu und es kann sofort serviert werden.

Sarah Wiener am 07. Mai 2010