



Bratkartoffeln mit Speck und Ei

1. Die Kartoffeln mit dem Hobel, Stufe 3 hobeln. Die Scheiben waschen und 15 Minuten im Wasser liegen lassen. Trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Kartoffeln mit etwas Öl und Bratkartoffelgewürz (oder nach Gewürzen nach Wunsch) würzen.
3. Die Kartoffeln auf der Stoneware verteilen. In den Ofen auf Rost, unterste Schiene stellen. 30 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln von der Menge zu viel sind zwischendurch einmal wenden und die Garzeit ggf. verlängern.
4. Den Speck auf den Kartoffeln verteilen. Weitere 10 Minuten garen.
5. Die Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen. Fertig garen.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, geschält
150 g Schinkenwürfel
5 Eier
Salz, Pfeffer,
Bratkartoffelgewürz
Öl

Benötigtes Material

James, White Lady

Zubereitungszeit

25 Minuten
Zubereitungszeit

50 Minuten Garzeit