

Kartoffelpfanne mit Chorizo



Zutaten für drei Personen:

2/3 einer Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

1-2 EL Olivenöl

75 g Chorizo in dünnen Scheiben

3 gekochte Kartoffeln

frisch gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 frische Landeier

1. Kartoffeln ca. 35-40 min mit der Schale kochen, dann schälen, längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden.

2. Inzwischen Zwiebel fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Chorizo-Scheiben vierteln.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. In einer backofengeeigneten Pfanne Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben glasig braten, dann die Chorizo zugeben und einige Minuten braten.

5. Die Kartoffelstücke zugeben und einige Minuten braten, dabei alles

gut vermengen und mit Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

6. Eier aufschlagen und jeweils ganz in die Pfanne geben. Die Pfanne in den Backofen stellen und die Eier in etwa 6 Minuten stocken lassen, dabei sollte das Eiweiß hart und das Innere des Eigelb noch flüssig sein.

7. Zum Servieren das Gericht mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Das Gericht beruht auf einer Anregung von Jamie Oliver.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, kleine Gerichte, Kartoffeln, Wurstwaren, international

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023