



Schnelles

Bratkartoffeln mit Rote-Bete-Tatar und Spiegelei

Zutaten

für 2 Portionen

für die Bratkartoffeln

800 g Kartoffeln, festkochend
40 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer

für die Spiegeleier

4 Eier
1 EL Öl
Salz
Pfeffer

für das Rote-Bete-Tatar

400 g Rote Bete (vorgekocht)
150 g Gewürzgurken
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Weißweinessig
2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Sesamöl
1 TL Koriander
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Bratkartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und in einhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 15 bis 20 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote-Bete-Tatar

Die Rote Bete grob raspeln. Kapern mit Küchenpapier gut trocken tupfen und fein hacken. Die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Koriander, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Sesamöl zu einem Dressing verrühren, zum Rote-Bete-Tatar geben und mischen.

Spiegelei

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Spiegeleier braten. Rote-Bete-Tatar mit Bratkartoffeln und Spiegelei anrichten

Brennwert: 3.303 kJ, 789 kcal · Zeit: ½ Stunde