

Kartoffel - Rosenkohlpfanne mit Lauch und Ei



Zubereitung

- Kartoffeln schälen, würfeln
- Rosenkohl halbieren, Lauch in Ringe schneiden
- Öl erhitzen, Kartoffeln 10–12 Min. anbraten
- 50 ml Wasser zugeben
- Zwiebel kurz mitbraten
- Rosenkohl & Lauch zugeben, restliches Wasser einrühren
- 8–10 Min. mit Deckel garen, regelmäßig wenden
- Würzen
- Mulden formen, Eier hineinschlagen
- Mit Deckel stocken lassen

Zutaten (2 Portionen)

- 300 g Rosenkohl
- 300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Öl
- ca. 100 ml Wasser
- 2–4 Eier
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- optional: Kümmel oder Muskat