

Curry-Kartoffeln mit Spiegeleiern



leckeres Mischmasch aus dem Blech

Saison REZEPTE

In 3 Schritten und ca. 30 Min.
Aufwand am Ziel!

ca. 3.60
pro Person

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 30 Min.

1 kg Raclette-Kartoffeln
1 Sellerie
100 g getrocknete Tomaten
in Öl

250 g Champignons
½ EL scharfer Curry
1 TL Salz

4 Eier
wenig Pfeffer

Portion: 325 kcal, F 7 g, Kh 45 g, E 14 g

1. SCHRITT

Kartoffeln vierteln, **Sellerie** in Würfeli, **getrocknete Tomaten** in Streifen schneiden, mit 3 EL Öl der Tomaten in eine Schüssel geben.

2. SCHRITT

Champignons, **Curry** und **Salz** begeben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

3. SCHRITT

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, **Eier** aufschlagen, auf die Kartoffeln verteilen, würzen.

Fertig backen: ca. 5 Minuten.

