

Reisen

WIR TEILEN UNSERE
SCHÖNSTEN OUTDOOR-
REISEERLEBNISSE MIT
DIR



Fotografieren

Tipps und Tricks



Schrauben

Defender TD5



Kochen

Alles aus einer Pfanne

Bratkartoffeln mit Ei und Emmentaler

In 15 Min. leckere
Bratkartoffeln für 4
Personen zubereiten



Bratkartoffeln mit Ei und Emmentaler

Zutaten für 4 Personen:

800g	Pellkartoffeln
1	kleine rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Eier
150g	Emmentaler
etwas	Petersilie
5g	Kümmel
4	Cherrytomaten für die Garnitur

Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika

Für Kartoffelsalate
nimmt man frisch
gekochte
Pellkartoffeln!

Für Bratkartoffeln
nimmt man die
Pellkartoffeln vom
Vortag!

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln am besten vom Vortag schälen und mit etwas Öl in eine heiße Pfanne geben. Erstmal nicht rühren und die Kartoffeln anbraten bis sie goldbraun sind und sich leicht vom Pfannenboden lösen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne dazu geben.

Wenn alles goldbraun und etwas kross ist die Eier und den Käse dazugeben. Gleich die Paprika darüber streuen und etwas anrösten. Erst danach salzen und ganz zum Schluss pfeffern. Wenn der Pfeffer zu heiß wird schmeckt er bitter.

Nun noch die gezupfte Petersilie darüber geben. Die Cocktailtomaten halbieren und als Garnitur dazugeben. Als Beigabe passt dazu gut eine Scheibe Vollkornbrot.

Guten Appetit und viel Spass beim Ausprobieren.

Abonniert unseren Blog und schreibt uns ein Kommentar, wie Euch das Essen geschmeckt hat.

Die Zubereitung des Gerichtes könnt Ihr euch auch auf YouTube auf unserem Reise-Beast-Kanal anschauen.

Neu bei auf unsere Homepage: Im Service-Bereich gibt es tolle Reise-Beast Malbücher zum Downloaden!