

Fleischkäse mit Ofenbratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 El Öl
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Leberkäse
- 2 Tl Öl
- 4 Eier

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und auf ein Backblech geben.

Im heißen Ofen ca. 25 Min. goldbraun rösten. Leberkäse die letzten 5 Min. mit in den Ofen geben.

2 Tl Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Spiegeleier braten. Den Fleischkäse auf Teller legen und jeweils ein Spiegelei darüber, die Bratkartoffeln darum verteilen. Alles zusammen mit einem frischen grünen Salat servieren.

Guten Appetit!

