

Spargelpfanne mit

Ei und Kartoffeln

Bio Kochbox KW 15



Spargelpfanne mit Ei und Kartoffeln



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

500 g grüner Spargel
300 g Kartoffeln
2 Eier

Eigener Vorrat:

1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne mit Butter knusprig anbraten. Spargel zugeben und weitere 5–7 Minuten mitbraten.

Eier direkt in die Pfanne schlagen. Hitze reduzieren und die Eier stocken lassen (je nach Wunsch weich oder fest). Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.