

# Spargel-Kartoffel-Pfanne

mit Ei

Bio Kochbox KW 16



# Spargel-Kartoffel-Pfanne mit Ei



## MENGENHINWEIS:

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

## Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- ¼ Bund grüner Spargel
- 3 Eier
- 1 Zwiebel

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Spargel waschen, die holzigen Enden abbrechen und in Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln 8–10 Minuten knusprig anbraten. Zwiebel zugeben und glasig dünsten.

Spargel hinzufügen und weitere 5–7 Minuten braten. Eier verquirlen, leicht salzen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze stocken lassen und vorsichtig vermengen. Mit Pfeffer abschmecken und servieren.