

# Spanische Bratkartoffeln

by Andreas - Mittwoch, Juli 29, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/spanische-bratkartoffeln/>

Der perfekte Sattmacher!

**500 gr. Kartoffeln**

**4 Eier**

**1 Zwiebel**

**1 rote Paprika**

**3 Knoblauchzehen**

**4 Scheiben Serrano-Schinken**

**250 gr. Chorizo**

**400 gr. gewürfelte Tomaten**

**Olivenöl**

**Salz**

**Pfeffer**

Die rohen Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem gehackten Knoblauch und den Zwiebelwürfeln im Öl in einer Pfanne kräftig anbraten.

Nun den in Streifen geschnittenen Schinken und die Chorizo (in Scheiben geschnitten) dazugeben. Weiter braten. Abschließend die gewürfelte Paprikaschote und die Tomatenwürfel beimengen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In feuerfeste Formen verteilen und jeweils ein rohes Ei vorsichtig darübergeben. Etwas salzen und solange im Backofen braten, bis das Eiweiß fest geworden ist.